



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



• HISTOIRE

On trouve des traces du vignoble à l'époque romaine mais il s'est réellement développé à partir du *xv^e* siècle. Pendant la Révolution Française, on interdit le nom de Saint-Péray pour le renommer Péret vin blanc. Par tradition, l'appellation ne produit donc que des blancs dont une majorité est vinifiée en effervescents. Mais depuis une dizaine d'années, les vins tranquilles se développent fortement et trouvent ici un terroir de prédilection.

• GÉOGRAPHIE-TERROIR

Superficie de production : 75 hectares. Le vignoble est situé sur la rive droite du Rhône et couvre les communes de Saint Péray et Touloud dans le département de l'Ardèche. La topographie y est atypique avec une partie des vignes en coteaux et l'autre dans un profond vallon. L'appellation marque la frontière entre les Côtes du Rhône septentrionales et méridionales.

Climat : dans cette région chaude, un microclimat apporte de la fraîcheur, favorable à l'élaboration des grands vins blancs.

Sols : composés d'un socle granitique couvert de limon, de loess et de débris calcaires.



• SAINT-PÉRAY *Les Archevêques*

Les Archevêques fait référence au château des Archevêques de Vienne, construit au Moyen-Âge sur l'une de nos parcelles à Seyssuel et dont on peut encore admirer les ruines.

Cuvée issue de nos parcelles en propriété situées sur Saint-Péray.

• VIGNE

Cépages : 100% marsanne.

Densité : 6 000 pieds / hectare.

Rendement : 35 hectolitres / hectare.

Taille : gobelet sur échelas.

Sols : granitiques et débris calcaires.

• VINIFICATION-ÉLEVAGE

Vendange : ni éraflée, ni foulée. Remplissage du pressoir par gravité.

Fermentation et vinification : en fûts de chêne à basse température avec levures indigènes exclusivement.

Élevage : 17 mois sur lies en fûts de chêne français