



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

AMPHORE D'OR  
AOP CROZES-HERMITAGE  
LES PALIGNONS

<u>Surface</u> :	1 ha
<u>Type de sol</u> :	terrasses granitiques et plateau de galets roulés
<u>Localisation des parcelles</u> :	Mercuriol et Larnage
<u>Climat</u> :	à dominante continentale avec des étés chauds et secs
<u>Exposition</u> :	coteaux en terrasses et plateau alluvial
<u>Mode de culture</u> :	taille en cordon de Royat et gobelet sur échelas
<u>Densité de plantation</u> :	7 000 pieds / hectare
<u>Âge moyen des vignes</u> :	30 ans
<u>Rendement</u> :	45 hl/ha
<u>Cépages</u> :	Syrah
<u>Vendanges</u> :	manuelles
<u>Vinification et élevage</u> :	vendange éraflée partiellement. Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines. Fermentation avec les levures indigènes. Élevage 16 mois, en foudre et en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
<u>Production annuelle</u> :	5 000 bouteilles
<u>Style</u> :	ample, croquant et généreux
<u>T° de service</u> :	14-15°C
<u>Accompagnement</u> :	bavette à l'échalote, pierrade sauce béarnaise
<u>Garde</u> :	6 ans et plus



En patois du Pilat, « *Les Palignons* » désignent les échelas cassés (piquet de bois).

**LES AMPHORES** servaient à conserver et à transporter le vin en Égypte pharaonique et gréco-romaine. En Mésopotamie, les rois plaçaient les vins qu'on leur livrait dans des amphores abritées dans de vastes celliers. Elles étaient fermées par des couvercles de terre cuite, scellés à l'argile, au plâtre ou à la poix. Notre gamme *Amphore* rend hommage à la civilisation du vin.

1 Zone d'Activité de Jassoux 42410 Chavanay – France  
Tél. 04.74.85.04.52 – Fax 04.74.31.97.55  
contact@lesvinsdevienne.fr – www.lesvinsdevienne.fr



Scanné avec CamScanner



## LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

### AMPHORE D'OR AOP SAINT-JOSEPH L'ÉLOUÈDE

- Surface : 1 ha  
Type de sol : granites  
Climat : à dominante continentale avec des étés chauds et secs  
Exposition : coteaux et terrasses orientés sud-est  
Mode de culture : taille en cordon de Royat et gobelet sur échelas  
Densité de plantation : 8 à 10 000 pieds / hectare  
Âge moyen des vignes : 25 ans  
Rendement : 40 hl/ha  
Cépages : 30 % Marsanne, 70 % Roussanne  
Vendanges : manuelles  
Vinification et élevage : pressurage en vendange entière. Débourage au froid pdt 48 h. Utilisation d'aucuns produits intrants en dehors du SO<sub>2</sub>. Fermentations en fûts à basse température avec les levures indigènes pendant environ 4 mois. Élevage de 9 mois sur lies en en fût de chêne français. Collage à l'argile, filtration tangentielle avant mise en bouteille.  
Production annuelle : 5 000 bouteilles  
Style : rond, complexe et minéral  
T° de service : 14-15°C  
Accompagnement : tartare de saumon, aïoli  
Garde : entre 1 et 5 ans



*En patois du Pilat, « Les Elouèdes » désignent des éclairs.*

**LES AMPHORES** servaient à conserver et à transporter le vin en Égypte pharaonique et gréco-romaine. En Mésopotamie, les rois plaçaient les vins qu'on leur livrait dans des amphores abritées dans de vastes celliers. Elles étaient fermées par des couvercles de terre cuite, scellés à l'argile, au plâtre ou à la poix. Notre gamme *Amphore* rend hommage à la civilisation du vin.

1 Zone d'Activité de Jassoux 42410 Chavanay – France  
Tél. 04.74.85.04.52 – Fax 04.74.31.97.55  
contact@lesvinsdevienne.fr – www.lesvinsdevienne.fr



Scanné avec CamScanner



## LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

### AMPHORE D'ARGENT

VIN DE FRANCE  
VIOGNIER

- Surface : 4 ha  
Type de sol : granitique, argilo-calcaire  
Localisation des parcelles : plateau ardéchois du nord et Loire  
(communes de Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône)  
Climat : continental  
Exposition : plateau  
Mode de culture : taille en guyot  
Densité de plantation : 6 à 8000 pieds / hectare  
Âge moyen des vignes : 15 ans  
Rendement : 55 hl/ha  
Cépages : Viognier  
Vendanges : manuelles  
Vinification et élevage : pressurage en vendange entière.  
Débourbage au froid pendant 48 h.  
Utilisation d'aucuns produits intrants en dehors du SO<sub>2</sub>. Fermentations  
en fûts et en petite cuve béton brut à basse température avec les levures indigènes pendant environ 4 mois.  
Élevage 6 mois sur lies en fûts de chêne français et petite cuve béton.  
Collage à l'argile, filtration tangentielle avant mise en bouteille.  
Production annuelle : 20 000 bouteilles  
Style : aromatique, arômes de pêche jaune  
T° de service : 12-13°C  
Accompagnement : idéal pour l'apéritif ou avec de la cuisine orientale  
Garde : entre 0 et 3 ans



**LES AMPHORES** servaient à conserver et à transporter le vin en Égypte pharaonique et gréco-romaine. En Mésopotamie, les rois plaçaient les vins qu'on leur livrait dans des amphores abritées dans de vastes celliers. Elles étaient fermées par des couvercles de terre cuite, scellés à l'argile, au plâtre ou à la poix. Notre gamme *Amphore* rend hommage à la civilisation du vin.

1 Zone d'Activité de Jassoux 42410 Chavanay – France

Tél. 04.74.85.04.52 – Fax 04.74.31.97.55

contact@lesvinsdevienne.fr – www.lesvinsdevienne.fr





## LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

### AMPHORE D'ARGENT AOP SAINT-JOSEPH

- Surface : 10 ha  
Type de sol : granites  
Localisation des parcelles : Saint-Désirat, Charnas, Malleval,  
Serrière, Glun  
Climat : à dominante continentale avec des  
étés chauds et secs  
Exposition : coteaux en terrasses sud-est  
Mode de culture : taille cordon de Royat et gobelet sur  
échalas  
Densité de plantation : 6 à 10 000 pieds / hectare  
Âge moyen des vignes : 30 ans  
Rendement : 40 hl/ha  
Cépages : Syrah  
Vendanges : manuelles  
Vinification et élevage : vendange éraflée partiellement.  
Vinification traditionnelle de 2 à 3  
semaines avec les levures indigènes.  
Élevage 12 mois, 20 % en cuve béton  
et 80 % en foudre et fûts de chêne  
français. Filtration tangentielle avant  
la mise en bouteille.  
Production annuelle : 45 000 bouteilles  
Style : souple et gourmand aux notes de  
fraise et cassis, arômes de violettes  
T° de service : 16-17°C  
Accompagnement : entrecôte grillée, mignon de veau  
sauce au poivre  
Garde : 3-5 ans



**LES AMPHORES** servaient à conserver et à transporter le vin en Égypte pharaonique et gréco-romaine. En Mésopotamie, les rois plaçaient les vins qu'on leur livrait dans des amphores abritées dans de vastes celliers. Elles étaient fermées par des couvercles de terre cuite, scellés à l'argile, au plâtre ou à la poix. Notre gamme *Amphore* rend hommage à la civilisation du vin.

1 Zone d'Activité de Jassoux 42410 Chavanay – France

Tél. 04.74.85.04.52 – Fax 04.74.31.97.55

contact@lesvinsdevienne.fr – www.lesvinsdevienne.fr





## LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

### AMPHORE D'ARGENT VIN DE FRANCE REMÉAGE

- Surface : 10 ha  
Type de sol : granitique et argilo-calcaire  
Localisation des parcelles : Syrah du sud de la vallée du Rhône  
Climat : de type continental modéré et méditerranéen  
Mode de culture : taille en cordon de Royat  
Densité de plantation : 4 à 7 000 pieds / hectare  
Âge moyen des vignes : 20 ans  
Rendement : 55 hl/ha  
Cépages : Syrah  
Vendanges : manuelles et machine  
Vinification et élevage : vendange éraflée partiellement.  
Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines en cuve inox et béton.  
Élevage 12 mois, 50 % en cuve béton et 50 % en fûts de chêne français.  
Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.  
Production annuelle : 40 000 bouteilles  
Style : plaisant, souple, arômes de fruits frais  
T° de service : 14-15°C  
Accompagnement : grillade, couscous, pizza  
Garde : 4-5 ans



*En patois du Pilat, « Reméage » désigne pèlerinage. Une référence au voyage des 3 vigneron à travers la vallée du Rhône pour acheter des raisins.*

**LES AMPHORES** servaient à conserver et à transporter le vin en Égypte pharaonique et gréco-romaine. En Mésopotamie, les rois plaçaient les vins qu'on leur livrait dans des amphores abritées dans de vastes celliers. Elles étaient fermées par des couvercles de terre cuite, scellés à l'argile, au plâtre ou à la poix. Notre gamme *Amphore* rend hommage à la civilisation du vin.

1 Zone d'Activité de Jassoux 42410 Chavanay – France  
Tél. 04.74.85.04.52 – Fax 04.74.31.97.55  
contact@lesvinsdevienne.fr – www.lesvinsdevienne.fr





LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

AMPHORE D'ARGENT  
VIN DE FRANCE  
REMÉAGE – ROSÉ DE SYRAH

- Surface : 1 ha  
Type de sol : galets roulés sur sol argilo-calcaire  
Localisation des parcelles : nord et sud de la vallée du Rhône  
Climat : de type continental modéré et méditerranéen  
Mode de culture : taille en cordon de Royat  
Densité de plantation : 4 à 6 000 pieds / hectare  
Âge moyen des vignes : 20 ans  
Rendement : 60 hl/ha  
Cépages : Syrah  
Vendanges : manuelles et machine  
Vinification et élevage : macération et fermentation à basse température avec les levures indigènes. Élevage 4 mois en cuve béton. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.  
Production annuelle : 7 000 bouteilles  
Style : gourmand, frais et fruité  
T° de service : 8°C  
Accompagnement : salades, grillades, fromages  
Garde : 3-4 ans



En patois du Pilat, « **Reméage** » désigne pèlerinage. Une référence au voyage des 3 vigneron à travers la vallée du Rhône pour acheter des raisins.

**LES AMPHORES** servaient à conserver et à transporter le vin en Égypte pharaonique et gréco-romaine. En Mésopotamie, les rois plaçaient les vins qu'on leur livrait dans des amphores abritées dans de vastes celliers. Elles étaient fermées par des couvercles de terre cuite, scellés à l'argile, au plâtre ou à la poix. Notre gamme *Amphore* rend hommage à la civilisation du vin.

1 Zone d'Activité de Jassoux 42410 Chavanay – France  
Tél. 04.74.85.04.52 – Fax 04.74.31.97.55  
contact@lesvinsdevienne.fr – www.lesvinsdevienne.fr



Scanné avec CamScanner



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON \* VILLARD \* GAILLARD

## AMPHORE D'ARGENT

VIN DE FRANCE  
REMÉAGE

- Surface : 6 ha  
Type de sol : argilo-calcaire  
Localisation des parcelles : partie méridionale de la vallée du Rhône  
Climat : méditerranéen  
Mode de culture : taille cordon de Royat et gobelet bas  
Densité de plantation : 3 à 4 000 pieds / hectare  
Âge moyen des vignes : 20 ans  
Rendement : 65 hl/ha  
Cépages : Viognier, Chardonnay, Marsanne, Sauvignon  
Vendanges : mécaniques  
Vinification et élevage : pressurage en vendange entière.  
Fermentations et vinifications en cuves à basse température. Élevage 4 mois sur lies..  
Production annuelle : 46 000 bouteilles  
Style : équilibré, fruité et floral  
T° de service : 10-11°C  
Accompagnement : apéritif, tomates-mozzarella, fromage de chèvre  
Garde : 1-2 ans



*En patois du Pilat, « Reméage » désigne pèlerinage. Une référence au voyage des 3 vigneron à travers la vallée du Rhône pour acheter des raisins.*

**LES AMPHORES** servaient à conserver et à transporter le vin en Égypte pharaonique et gréco-romaine. En Mésopotamie, les rois plaçaient les vins qu'on leur livrait dans des amphores abritées dans de vastes celliers. Elles étaient fermées par des couvercles de terre cuite, scellés à l'argile, au plâtre ou à la poix. Notre gamme *Amphore* rend hommage à la civilisation du vin.

1 Zone d'Activité de Jassoux 42410 Chavanay – France

Tél. 04.74.85.04.52 – Fax 04.74.31.97.55

contact@lesvinsdevienne.fr – www.lesvinsdevienne.fr



Scanné avec CamScanner