



LES VINS DE VIENNE
CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



L'Amphore d'Or
Vins structurés

PRODUCTEURS-
PARTENAIRES

• HISTOIRE

Le vignoble de Cairanne est né au Moyen-Âge et s'est développé sous l'influence des Templiers puis de l'ordre des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem. Cairanne devient Côtes du Rhône Village en 1953. Premier village à obtenir cette nouvelle AOC, c'est la preuve incontestable de la qualité de ses vins.

• GÉOGRAPHIE-TERROIR

Superficie de production : 920 hectares.
Situé dans le Vaucluse, le vignoble est partout sur la commune et occupe tous les coteaux et les zones de garrigues environnantes.

Climat : méditerranéen, chaud et sec avec un fort mistral.

Sols : de différents types ; en bas du village, sols pauvres (beaucoup de molasses sableuses); plus haut sur les coteaux, sols de terres rouges sur du grès plus riche en argile.

• CÔTE-DU-RHÔNE CAIRANNE *La Perdendaille*

Perdendaille vient d'un ancien mode de conduite de la vigne. Autrefois, on plantait les ceps de vigne en quinconce pour améliorer l'exposition de son feuillage et favoriser son développement racinaire.

Notre producteur-partenaire partage notre vision de la conduite de la vigne : culture raisonnée, rendements maîtrisés, maturité optimale. À la fin des fermentations alcooliques, nous dégustons et choisissons les meilleurs lots. Puis, afin de contrôler tous les paramètres de l'élevage, nous transférons très vite les vins dans nos chais.

• VIGNE

Cépages : 70 % grenache, 25 % syrah, 5 % carignan.

Densité : 4 000 à 5 000 pieds / hectare.

Rendement : 35 hectolitres / hectare.

Taille : gobelet bas.

Sols : terres rouges sur grès, terrasses argileuses, caillouteuses et mollasses sableuses.

• VINIFICATION-ÉLEVAGE

Vendange : partiellement éraflée.

Vinification : traditionnelle de trois à quatre semaines. Départ en fermentation avec les levures indigènes exclusivement.. Pigeage et remontage.

Élevage : 12 mois sur lies en fûts de chêne français et cuve béton.

SARL Les Vins de Vienne - 1 Zone d'Activité de Jassoux - 42410 Chavanay
Tél. : +33 (0)4 74 86 04 62 - +33 (0)4 74 31 97 66
Mail : contact@lesvinsdevienne.fr - www.lesvinsdevienne.fr