



LES VINS DE VIENNE  
CUILLERON • VILLARD • GAILLARD



L'Amphore d'Or  
Vins structurés

PRODUCTEURS-  
PARTENAIRES

## • HISTOIRE

Vin des tables royales par excellence, le Cornas est connu depuis le <sup>x</sup>e siècle ! Au <sup>xix</sup>e siècle, il est aussi renommé que le Châteauneuf-du-Pape mais le phylloxera et l'urbanisation ont failli l'anéantir. Parmi les plus beaux vignobles de France, Cornas ne produit que des vins rouges.

## • GÉOGRAPHIE-TERROIR

**Superficie** : 118 hectares. Situé à environ 10 kilomètres au nord-ouest de Valence, sur la seule commune de Cornas côté rive droite du Rhône, dans le département de l'Ardèche, le vignoble est planté en terrasses très abruptes soutenues par des murets exposées sud / sud-est.

**Climat** : continental tempéré avec des étés chauds.

**Sols** : homogènes avec une roche-mère granitique présentant quelques dépôts limoneux, sableux et caillouteux.

## • CORNAS *Les Barcillants*

*Barcillants*, en patois « vigneron forts et généreux », fait référence aux hommes de la région et reflète bien le tempérament unique des vins de Cornas.

Cuvée issue d'achats de raisins. Notre producteur-partenaire partage notre vision de la conduite de la vigne : culture raisonnée, rendements maîtrisés, maturité optimale. Durant tout le cycle végétatif, chaque parcelle est suivie par notre œnologue. Nous décidons ensemble de la date des vendanges.

## • VIGNE

**Cépage** : 100 % syrah.

**Densité** : 8 000 à 10 000 pieds / hectare.

**Rendement** : 40 hectolitres / hectare.

**Taille** : cordon de Royat ou gobelet sur échelas.

**Sols** : granites.

**Exposition** : coteaux en terrasses orientés sud / sud-est.

## • VINIFICATION-ÉLEVAGE

**Vendange** : éraflage partiel.

**Fermentation et vinification** : traditionnelle de deux à trois semaines, avec levures indigènes.

**Pigeage et remontage**.

**Élevage** : 16 mois en fûts de chêne français

**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](mailto:contact@lesvinsdevienne.fr) - [www.lesvinsdevienne.fr](http://www.lesvinsdevienne.fr)