LES VINS DE VIENNE

CUILLERON ❊ VILLARD ❊ GAILLARD

LIEUX-DITS

AOP SAINT-JOSEPH

LE BIEZ

Surface :	0,5 ha
Type de sol :	granites
Localisation de la parcelle :	Saint-Pierre-de-Bœuf, lieu-dit Le Biez
Climat :	à dominante continentale avec des étés chauds et secs
Exposition :	sud / sud-est
Mode de culture :	taille en cordon de Royat
Densité de plantation :	10 000 pieds / hectare
Âge moyen des vignes :	15 ans
Rendement :	40 hl/ha
Cépages :	Syrah
Vendanges :	manuelles
Vinification et élevage :	vendange entière. Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines. Fermentation avec les levures indigènes. Élevage 16 mois, en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
Production annuelle :	3 500 bouteilles
Style :	expressif avec des notes fruitées et poivrées, intense en bouche
T° de service :	16-17°C
Accompagnement :	noix de cerf au poivre, gigot d'agneau en croûte
Garde :	10-12 ans
Label :	

Le Biez : *Un lieu-dit sur le nord de l'appellation où la Syrah s'exprime avec caractère.*

UN LIEU, UN VIN, UNE SIGNATURE

UN LIEU-DIT correspond à une terre rigoureusement délimitée et identifiée. Son histoire, ses qualités géologiques et climatiques particulières en font un lieu original. Chaque vin issu d'un lieu-dit possède une typicité unique.

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