



## IGP COLLINES RHODANIENNES ESPRIT D'ANTAN

Provenant du vignoble de Seyssuel, qui fût un des premiers de la région de Vienne, planté par les romains,

**Esprit d'Antan** est un clin d'œil à ce vin d'autrefois.

### LE TERROIR

**Histoire** : Vienne, antique capitale des Allobroges fut conquise par les romains 60 ans avant la célèbre Guerre des Gaules entreprise par Jules César. Elle devient rapidement une cité importante. Dès le II<sup>e</sup> siècle apr. J. C., la vigne croît sur les collines de la ville. Plin l'Ancien cite en référence ce vignoble où pousse un plan appelé vitis allobrogica produisant des vins réputés jusqu'à Rome.

**Sols** : coteaux de schistes et de quartz recouverts d'argile.

**Climat** : continental modéré avec des étés chauds et secs et des pluies régulières les autres saisons.

### LA VIGNE

**Cépage** : 100 % Syrah.

**Âge des vignes** : environ 10 ans.

**Densité** : 9000 pieds/ha.

**Taille** : cordon de Royat sur fils et gobelet sur échelas.

### LA CAVE

**Vinification** : vendange éraflée partiellement, puis triée sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant. Macération vingtaine de jours en demi-muids de 500 litres.

**Élevage** : 18 mois en demi-muids de 500 litres. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.

7 zone viticole Jassoux Grand Val  
42410 Chavanay

+33 (0)4 74 54 41 10  
www.pierre-jean-villa.com  
contact@pierre-jean-villa.com