



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^e siècle après J. C., la vigne croît sur les collines de la ville. Pline 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 % Viognier.

Âge des vignes : moins de 10 ans.

Densité : 9000 pieds/ha.

Taille : non mutilante Guyot poussard.

LA CAVE

Vinification : vendange entière versée directement caisse par caisse dans le pressoir. Débourage à basse température durant 24 heures puis vinification en foudre de 15 hl, demi-muids et jarre en grès, avec contrôle des températures.

Élevage : 12 mois. 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