



5 route de Pélussin
42410 Chavanay

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

CÔTE RÔTIE CARMINA

Carmina Burana, la cantate composée par Carl Orff, associait la puissance du chœur, la pureté des voix, la complexité de la musique et la sensualité des chants. La couleur carmin symbolise la passion et la force.

LE TERROIR

HISTOIRE : Plin l'ancien et Plutarque célébraient les vins de ce vignoble sous le nom de « vin viennois ». Les premières références à la Côte-Rôtie remontent au VI^e siècle. La réputation de ce vin n'a cessé de croître durant le Moyen-Âge et la Renaissance, jusqu'à le retrouver sur beaucoup de tables princières d'Europe. Le vignoble atteint son apogée en 1890. Le phylloxéra et la Première Guerre mondiale le firent presque disparaître. Il renaît dans les années 1960 sous l'impulsion de vignerons entrepreneurs et convaincus du potentiel de l'appellation.

GÉOGRAPHIE : l'appellation couvre 283 hectares en production. Elle s'étend au sud de Lyon sur la rive droite du Rhône et sur 3 communes : Saint-Cyr-sur-Rhône, Ampuis, Tupin-Semons.

SOLS : terrasses granitiques recouvertes de gneiss, d'argile et d'oxyde de fer.

CLIMAT : continental modéré, sec et chaud l'été, pluies régulières les autres saisons.

LA VIGNE

CÉPAGE : 100 % Syrah.

ÂGE DES VIGNES : environ 20 ans.

DENSITÉ : 10 000 pieds/ha.

TAILLE : gobelet sur échelas.

LA CAVE

VINIFICATION : vendange éraflée partiellement, puis triée sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant. Macération durant une vingtaine de jours.

ÉLEVAGE : 18 à 24 mois en cuve bois tronconique, demi-muids de 500 litres et fûts. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.