



5 route de Pélussin
42410 Chavanay

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

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 : 9 000 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.