



## 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. 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 % Syrah.

**ÂGE DES VIGNES :** environ 10 ans.

**DENSITÉ :** 9 000 pieds/ha.

**TAILLE :** cordon de Royat sur fils et gobelet sur échalas.

### 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.

5 route de Pélussin  
42410 Chavanay

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