



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 FONGÉANT

Cette cuvée issue de vieilles sélections massales est produite sur le lieu-dit Fongéant.

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 phylloxera et la Première Guerre mondiale le firent presque disparaître. Il renaît dans les années 1960 sous l'impulsion de vigneron 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 : plus de 60 ans.

DENSITÉ : 10 000 pieds/ha.

TAILLE : gobelet sur échelas.

LA CAVE

VINIFICATION : vendange entière à 70% puis triée sur une table vibrante et acheminée en cuve par tapis roulant. Macération pendant une vingtaine de jours.

ÉLEVAGE : 24 mois en fûts et demi-muids de 500 litres. Soutirage 6 semaines avant la mise en bouteille.