



## IGP COLLINES RHODANIENNES « ESPRIT D'ANTAN » BLANC

### ESPRIT D'ANTAN

Cette cuvée provient du vignoble de Seyssuel, qui fût un des premiers vignobles de la région de Vienne, planté par les romains. C'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 % 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 24h puis vinification en muids de 500l avec contrôle des températures.

**Élevage :** 12 mois sur lies en demi muids. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.