

# Domaine Pierre Jean Villa "Esprit d'Antan" 2014



**Prix du produit :**

**216,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Pierre-Jean VILLA

Millésime: 2014

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Esprit d'Antan

**Description brève du produit :**

L'*alter ego* de l'Âme Soeur de Stéphane Ogier : un Seyssuel (pas encore AOP) qui rivalise avec bon nombre de Côte-Rôtie, avec ses deux ans d'élevage en demi-muids, mais pas que !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE P-J. VILLA  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Pierre Jean Villa "Esprit d'Antan" 2014

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

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'oeil 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 III<sup>ème</sup> siècle après Jésus-Christ, 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** : 10 000 pieds / ha.

**Taille** : Cordon de Royat sur fils et gobelet sur échelas.

## LA CAVE

**Vinification** : vendange éraflée partiellement, puis triée sur une table vibrante et acheminée en cuve par un tapis roulant. Macération pendant 20 jours en demi-muids de 500 litres.

**Élevage** : 24 mois en demi-muids de 500 litres. Soutirage et assemblage 6 semaines avant la mise en bouteille.