

Les Vins de Vienne Sotanium rouge 2022



Prix du produit :

258,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Cuilleron+Gaillard+Villard

Millésime: 2022

Appellation: IGP collines Rhodaniennes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Sotanium

Cépage dominant: syrah



Description brève du produit :

Une des cuvées-phare du trio Gaillard + Villard + Cuilleron, née il y a plus de 20 ans et réputée dans le monde entier. Heluicum et Sotanium sont les dignes ambassadrices des vins de la rive gauche du Rhône, du côté de Seyssuel, où le terroir est quasi identique à celui de la Côte-Rôtie d'en face... et où les vignes existent depuis les romains !

Description du produit :

PRÉSENTATION DES VINS DE VIENNES + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Les Vins de Vienne Sotanium rouge 2022

3 grands crus pour la renaissance d'un grand vignoble

Taburnum, Sotanium, Heluicum : ces trois vins étaient déjà célébrés en leur temps par Pliny l'Ancien. Dans un ouvrage du XVIIIème siècle, on lit que "Les vins de Vienne se recueillent dans le territoire de Côte-Rôtie, de Seyssuel, de la Porte-de-Lyon". Ces trois crus oubliés de l'histoire vont trouver une nouvelle vie lorsque trois vignerons - Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard - donneront naissance aux Vins de Vienne. Ils réinventent la production des premiers vins

de Seyssuel. Sotatum est le premier rouge sorti en 1998. Taburnum est le premier blanc sorti en 2000.

Le deuxième rouge Heluicum sort en 2004.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Surface : 3,5 ha

Localisation des parcelles : Seyssuel

Type de sol : Schistes Quartzitueux et micacés

Climat : continental modéré, avec des étés chauds et secs, permettant une bonne maturation du raisin

Exposition : parcelles en coteaux orientées sud / sud-ouest

Mode de culture : taille en gobelet sur échelas et cordon de Royat. Enherbement naturel maîtrisé, travail mécanique du sol. « Culture Raisonnée »

Densité de plantation : 8 à 10 000 pieds / hectare

Âge moyen des vignes : 20 ans

Rendement : 40 hl/ha

Cépages : Syrah

Vendanges : manuelles

Vinification et élevage : vendange éraflée partiellement.

Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines. Fermentation exclusivement avec les levures indigènes. Élevage 16 mois, en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.

Production annuelle : 14 000 bouteilles

Style : ample, équilibré et complexe, bouche épicée

T° de service : 16-17°C

Accompagnement : magret de canard et cèpes poêlés, tournedos rossini

Garde : 10-15 ans

Label : HVE