

**Vin De Pays des Collines  
Rhodaniennes  
« *Le Pied de Samson* »**

**Fiche Technique**

*En référence à une légende du Pilat attribuée au géant Samson qui, en se baissant pour boire l'eau du Rhône, laissa son empreinte non loin du domaine. Cette cuvée présente le Viognier dans son expression originelle avec le fruit, la gourmandise et la fraîcheur.*

<b>APPELLATION</b>	Vin de Pays des Collines Rhodaniennes
<b>PORTE GREFFE</b>	110 Richter
<b>CEPAGE</b>	100 % VIOGNIER
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	20 ans
<b>VIGNOBLE</b>	Situées sur les hauts de coteaux du village sur un sol granitique. Ces vignes au-dessus de 300 mètre d'altitude ont été récemment extraites de l'appellation suite à la redistribution de l'aire de l'AOC Condrieu. Le sol est travaillé de façon traditionnelle et les traitements sont réalisés avec des produits biologiques.
<b>DENSITE DE PLANTATION</b>	6 000 pieds/hectare
<b>PRODUCTION ANNUELLE</b>	10 000 bouteilles
<b>TAILLE</b>	Guyot simple
<b>RECOLTE</b>	Les raisins sont récoltés manuellement à maturité complète (12° 13°) en caissettes.
<b>VINIFICATION</b>	Pressurage direct en vendanges entières. Fermentation des jus clairs après débourbage statique en cuves bois thermo régulées pendant 3 à 4 semaines.
<b>ELEVAGE</b>	En cuve bois sur lies fines, 6 mois.
<b>VIEILLISSEMENT</b>	A déguster sur sa jeunesse.