

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Crozes-Hermitage A.O.C CROZES-HERMITAGE

 ROND, PROFOND ET FRUITÉ

 SYRAH

 GALETS ROULÉS

 À DÉGUSTER DANS LES 5
ANS



TERROIR

Communes	Chanos Curson, Veaune, Beaumont, Monteux
Sol	Galets roulés
Superficie	5 ha
Orientation	Plaine
Densité	6 000 pieds/ha

Le sol est constitué de galets roulés bien drainants déposés par les rivières au confluent de l'Isère et du Rhône. Ils emmagasinent la chaleur et favorisent ainsi une belle expression de la syrah.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification **Macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire à 30°C**
Fermentation à 30°C FML en barriques

Élevage **18 mois en barriques de chêne**

Lorsque la maturité est à son optimum, les raisins sont vendangés. Ils sont ensuite rapidement acheminés à la cave en camion Isotherme. L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tanins soyeux. Les fermentations malolactiques sont réalisées en barriques. L'élevage permet d'affiner la structure tout en préservant le fruit.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Âge des vignes	30 ans
Taille	Cordon de Royat palissé sur fil
Rendement	45 hl/ha
Vendanges	Récolte mécanique et manuelle à pleine maturité

La viticulture au domaine est primordiale. Chaque travail est conduit après observation des besoins de la parcelle et selon les caractéristiques du millésime. Ainsi, chaque parcelle reçoit les soins qui lui sont nécessaires. La plupart des travaux sont manuels, la mécanisation, quand elle est possible intervient pour soulager le travail de l'homme.

Le but de chaque action est d'obtenir des raisins sains et mûrs qui expriment tout leur terroir. Un soin très particulier est donc réalisé sur les rendements, le feuillage, l'aération des grappes etc.

DÉGUSTATION

Le nez est raffiné, aux notes de petits fruits rouges et d'épices. La bouche est vineuse, structurée et délicate. Peut accompagner un lapin caramélisé aux épices douces ou un fromage type Saint Marcellin.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

