

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

MADELOC

ASPHODÈLES A.O.C BANYULS



MINÉRAL, AROMATIQUE,
ET DOUX



GRENACHE GRIS ET TOURBAT



SCHISTE



À DÉGUSTER SANS
LIMITE DE TEMPS

Asphodèles : fleurs
méditerranéennes



TERROIR

Communes	Banyuls, Port Vendres
Sol	Schistes
Altitude	35m à 115m
Degré de pente	25%
Densité	6 500 pieds/ha

Les parcelles sont logées dans le fond des vallées, à l'intérieur des terres, là où l'aridité du climat méditerranéen se fait le plus ressentir. Les raisins de Banyuls acquièrent donc une excellente maturité. La structure du Schiste permet à la vigne de puiser en profondeur les ressources dont elle a besoin. Ce phénomène apporte fraîcheur et finesse aux Banyuls.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Débourbage limpide Vinification en barriques à froid, fermentation malolactique bloquée et bâtonnage
Élevage	8 mois en barrique

Lorsqu'il reste environ 100g/L de sucres résiduels, le vin est muté à l'alcool neutre. Les fermentations se déroulent en cuves, puis le vin est entonné pour un élevage sans fermentation malolactique afin qu'il conserve toute sa fraîcheur. L'élevage se fait en milieu réducteur à l'abri de l'air.

VITICULTURE

Cépages	Grenache Gris, Tourbat
Âge des vignes	25 ans
Taille	Gobelet palissé sur échalas
Rendement	15hl/ha
Vendanges	Récolte manuelle à pleine maturité, tri à la vigne si besoin

La viticulture au domaine est primordiale. Un cep de vigne ne peut donner le meilleur de lui-même que s'il est en équilibre avec son terroir. C'est ce que nous cherchons à obtenir en réalisant des travaux après observation des besoins de la vigne. Ainsi, chaque parcelle reçoit les soins qui lui sont nécessaires. Tous les millésimes sont pensés différemment.

Le but de chaque action est d'obtenir des raisins sains et mûrs qui expriment tout leur terroir. Nous apportons donc un soin particulier à la concurrence vis-à-vis des ressources en eau, les rendements, le feuillage, l'aération des grappes etc.

DÉGUSTATION

D'une belle robe à la teinte dorée et aux reflets éclatants, le nez est marqué par les fruits blancs puis par des notes de fleur d'acacia, d'aubépine et de tarte au citron.

En accord sur des desserts aux fruits, essayez-le également sur des fromages persillés.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

