

# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## JEANNE GAILLARD

### Chardonnay I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 COMPLEXE, MÛR ET VIF

 CHARDONNAY

 GALETS ROULÉS

 À DÉGUSTER DANS LES  
5 ANS



## TERROIR

Communes	Marsaz (26), Colombier-le-vieux (07)
Sol	Galets roulés et sables granitiques
Superficie	1,26 ha
Topographie	Plaines et plateaux
Densité	6 000 pieds/ha

Cet IGP Chardonnay est issu de deux parcelles aux caractéristiques différentes. Dans la plaine de la Drôme, les éboulis du Vercors, lessivés par les rivières Isère et Drôme créent des galets roulés mélangés à des sables. Sur les plateaux en altitude d'Ardèche, les granites décomposés donnent des sables souples et drainants. Si la plaine est légèrement plus méditerranéenne, le climat est tempéré avec des pluies régulières peu abondantes.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Débourbage limpide Fermentation en barriques à froid Fermentation malolactique
Élevage	9 mois en barriques Bâtonnage sur lies

Après un pressurage doux et un débourbage clair, les moûts sont vinifiés en barriques, sans bois neuf, entre 16°C et 18°C, puis élevés sur lies et bâtonnés jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée. Nous sommes très vigilants aux risques d'oxydation sur nos cépages sensibles afin de préserver au mieux le fruité et la fraîcheur de ce vin.

## VITICULTURE

Cépage	Chardonnay
Âge des vignes	Moins de 15 ans
Taille	Cordon de Royat palissé sur fil
Rendement	50 hl/ha
Vendanges	Récolte manuelle et mécanique à pleine maturité, tri à la vigne si besoin

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

## DÉGUSTATION

Sur les notes typiques du chardonnay, le nez dévoile des arômes de pain grillé, de beurre et de fleurs blanches. La bouche est ample, ronde avec une belle acidité.

Il accompagnera la plupart des entrées végétales ou de poisson.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

