

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

MADELOC

CIRERA

A.O.C BANYULS RIMAGE

 CRÉMEUX, SOYEUX ET FRUITÉ

 GRENACHE NOIR

 SCHISTE

 À DÉGUSTER SANS LIMITE DE TEMPS

Cirera : Cerise en catalan



TERROIR

Commune	Port Vendres
Sol	Schistes
Altitude	50m à 100m
Degré de pente	20%
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 **Éraflage total**
Macération pré-fermentaire à froid
Fermentation à 25°C
Mutage sur grain
Post-fermentaire à 30°C

Élevage **18 mois en cuve bois**

Lorsqu'il reste environ 90 g/l de sucres résiduels, le Banyuls est muté sur grain à l'alcool neutre. L'extraction de la structure continue en post fermentaire à chaud afin d'atteindre l'équilibre entre l'aromatique fruitée, le sucre, l'alcool et la structure tannique. L'élevage se fait en milieu réducteur, à l'abri de l'air. Le vin conserve ainsi son caractère minéral et ses notes aromatiques de fruits frais.

VITICULTURE

Cépages	Grenache Noir
Âge des vignes	40 ans
Taille	Gobelet palissé sur échelas
Rendement	20 hl/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

Le nez est marqué par les fruits rouges : la cerise noire et la mûre. La matière en bouche est ronde et puissante.

Ce vin est parfait pour accompagner les viandes de caractère (canard, pigeon, agneau) et les plateaux de fromages sans compter le chocolat noir.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

