

Famille  
**PIERRE GAILLARD**

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

JEANNE GAILLARD

**Clos des Camiers**  
I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 FRAIS ET FLORAL

 VIOGNIER

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES  
5 ANS



## TERROIR

Commune	Condrieu
Sol	Sables granitiques
Superficie	1,3 ha
Orientation	Sud
Topographie	Haut de coteaux
Densité	10 000 pieds/ha

Cette sélection parcellaire sur les vignes de Jeanne au lieu-dit « La Caille » à Condrieu est un clos situé en haut de coteau, en limite d'appellation (au-dessus de la limite d'altitude). Les granites et la douce pente de cette parcelle, permettent un bon drainage et une croissance sans heurt de ces Viogniers plantés en 2012.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Après un pressurage doux et un débourage 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	Viognier
Année plantation	2012
Taille	Guyot palissé sur fil
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	Récolte manuelle 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

Ce viognier exprime de jolies notes florales, délicates. Il présente une belle tension, de la finesse et de la fraîcheur tout en ayant les beaux arrondis typiques de ce cépage.

A accorder sur des asperges, des rigottes de Condrieu (fromage de chèvre).

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

