

# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## PIERRE GAILLARD

### Condrieu A.O.C CONDRIEU

 DÉLICAT ET FLORAL

 VIOGNIER

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES  
15 ANS



## TERROIR

Communes	Malleval, Chavanay, Condrieu
Sol	Sables granitiques
Superficie	5 ha
Orientation	Sud, Sud-Est
Topographie	Coteaux
Densité	10 000 pieds/ha

Le terroir de Condrieu est le royaume du viognier. C'est le juste équilibre entre des sols granitiques et le climat continental. Les pentes, parfois abruptes, et les orientations Sud, Sud-Est abritent des vents froids du Nord. Ainsi le Viognier pousse dans un environnement où il peut exprimer le meilleur de son potentiel aromatique.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Débourbage limpide Fermentation alcoolique 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	Viognier
Âge des vignes	20 ans
Taille	Guyot palissé sur échalas
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 etc.

## DÉGUSTATION

Ce vin élégant et complexe offre des notes de fruits exotiques, de pêche et d'acacia. La bouche est ample, ronde, subtile avec une finale longue et minérale.

Côte de veau rosée poêlée au beurre, coing et panais confits. Petite salade de salicornes, vinaigrette légère au miel d'acacia.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

