

Famille
PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Cornas A.O.C CORNAS

 STRUCTURÉ, PUISSANT,
DE GARDE

 SYRAH

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
10 ANS



TERROIR

Commune	Cornas
Sol	Granites très altérés
Superficie	1,5 ha
Orientation	Sud et Est
Topographie	Bas de coteaux
Densité	10 000 pieds/ha

Notre parcelle de Cornas est située en bas de coteau, sur des granites très décomposés. Le sol est donc assez profond et les vignes ne souffrent pas, permettant d'arrondir la structure tannique de cette appellation. Le climat est continental à influences méditerranéennes.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation jusqu'à 30°C Macération post-fermentaire à 30°C FML en barriques
Élevage	18 mois en barriques de chêne (30% neuves)

Les vinifications sont traditionnelles. La vendange est préalablement éraflée pour que le vin conserve toute son élégance. L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tanins soyeux. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois. À l'issue de l'élevage, les meilleures barriques sont sélectionnées afin de privilégier l'équilibre entre la puissance et la finesse du terroir.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Âge des vignes	Plus de 70 ans
Taille	Gobelet palissé sur échelas
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

Cette syrah puissante, élégante, se montre à la fois riche et onctueuse, avec des tanins élégants et veloutés.

Dos de lièvre grillé, avec condiment poivre, grué de cacao, jus réduit. Accompagné de salsifis grillés.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

