

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Esprit de Blonde A.O.C CÔTE-RÔTIE

 DÉLICAT, FLORAL ET LONG

 SYRAH, VIOGNER

 GNEISS

 À DÉGUSTER DANS LES
20 ANS



TERROIR

Commune	Ampuis
Sol	Gneiss
Superficie	0,35 ha
Orientation	Sud
Topographie	Coteaux
Densité	10 000 pieds/ha

Parcelle située à mi-pente sur le coteau qui prolonge la Côte Blonde au sud, on y retrouve les principales caractéristiques de ce terroir qui donne des vins tendres et aromatiques.

Les vignes âgées d'une soixantaine d'années s'enracinent en profondeur pour exprimer tout le terroir.

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 (100% neuves)

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. L'issue de l'élevage, les meilleures barriques sont sélectionnées afin de privilégier l'équilibre entre la puissance et la finesse du terroir.

VITICULTURE

Cépages	Syrah (90%), Viognier (10%)
Année plantation	1952
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

Nez puissant aux arômes de fruits mûrs, touche d'épice et toastée. Ce vin offre une bouche dense avec des tanins soyeux où l'on va retrouver le fruité, ainsi que des notes tertiaires telles que la truffe et les épices.

Filet de chevreuil, betterave à la cendre, poêlée de champignons et jus de gibier perlé.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

