

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

COTTEBRUNE

Les Moulins A.O.C FAUGÈRES

 FRAIS, FRUITÉ ET FRIAND

 ROUSSANNE, VERMENTINO ET
GRENACHE BLANC

 SCHISTES

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Commune	Faugères
Sol	Schistes bruns
Altitude	De 260m à 300m
Degré de pente	13%
Densité	6 250 pieds/ha

Cette cuvée est issue d'un îlot de parcelles se trouvant au milieu de la forêt. Les trois cépages y sont plantés à parité égale. L'humidité et la fraîcheur ambiantes permettent une maturation lente des raisins et gardent toute la minéralité du terroir.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification **Débourage limpide**
Vinification en barriques à
froid
Fermentation malolactique
optionnelle
Bâtonnage

Élevage **8 mois en barriques**

Chaque cépage est ramassé à son optimum de maturité. La fermentation se fait en barrique, à froid. Les bâtonnages et l'élevage sur lies équilibrent le terroir naturellement frais de nos vins. La fermentation malolactique est décidée en fonction de l'équilibre du millésime. Nous sommes très vigilants aux risques d'oxydation tout au long de l'élevage afin de conserver le bouquet aromatique du vin.

VITICULTURE

Cépages	Roussanne, Vermentino et Grenache Blanc
Âge des vignes	10 ans
Taille	Cordon de Royat palissé sur fils
Rendement	45 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

Sur de jolies notes de fruits à chair blanche et d'agrumes, ce vin d'une belle minéralité est salivant et gourmand.

Il accompagnera des poissons de roches juste grillés et des salades estivales.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

COTTEBRUNE

Le Cairn A.O.C FAUGÈRES

 MINÉRAL, ROND ET DÉLICAT

 ROUSSANNE, VERMENTINO ET
GRENACHE BLANC

 SCHISTES

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Commune	Cabrerolles
Sol	Schistes bruns
Altitude	De 220m à 280m
Degré de pente	16%
Densité	8 900 pieds/ha

Le coteau pentu et bien exposé dont est issue cette cuvée est planté sur les hauteurs de la Liqueur, en plein cœur de la garrigue. Nos trois cépages y sont plantés à parité égale. Les schistes et les pentes confèrent au Cairn une grande minéralité, tandis que son exposition lui permet une belle maturation.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification **Débourbage limpide**
Vinification en barriques à froid
Fermentation malolactique optionnelle
Bâtonnage

Élevage **8 mois en barriques**

Chaque cépage est ramassé à son optimum de maturité. La fermentation se fait en barrique, à froid. Les bâtonnages et l'élevage sur lies équilibrent le terroir naturellement frais de nos vins. La fermentation malolactique est décidée en fonction de l'équilibre du millésime. Nous sommes très vigilants aux risques d'oxydation tout au long de l'élevage afin de conserver le bouquet aromatique du vin.

VITICULTURE

Cépages	Roussanne, Vermentino, Grenache blanc
Âge des vignes	15 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

DÉGUSTATION

C'est un vin d'une grande minéralité, avec de la longueur. Le nez présente des notes citronnées et florales. La bouche est ample, tendue et délicate.

C'est un vin qui s'accordera très bien sur des poissons de roche et une cuisine méditerranéenne

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille
PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

COTTEBRUNE

Les Moulins A.O.C FAUGÈRES



FRUITÉ, ÉQUILIBRÉ ET
ÉCLATANT



SYRAH, GRENACHE NOIR,
CARIGNAN



SCHISTES



À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Commune	Cabrerolles
Sol	Schistes bruns
Altitude	De 160m à 300m
Degré de pente	10%
Densité	6 200 pieds/ha

Les Moulins est une cuvée issue de jeunes parcelles sur des schistes bruns en pente douce. Elles bénéficient grâce à leurs altitudes d'un microclimat tempéré, marqué par des nuits fraîches, ce qui favorise une maturation lente des baies.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid Fermentation à 25°C Macération post-fermentaire à chaud
Élevage	15 mois en barriques pour les Syrahs et en cuve pour les Grenaches et les Carignans

Chaque parcelle est ramassée à son optimum de maturité puis vinifiée séparément. Les extractions délicates sont adaptées au potentiel de chacune d'elle. Une partie de l'élevage est réalisée en cuve pour conserver l'éclatant du fruit. La Syrah nécessite un passage en barriques pour révéler tout son potentiel.

VITICULTURE

Cépages	Syrah, Grenache Noir, Carignan
Âge des vignes	10 ans
Taille	Cordon de Royat palissé sur fils
Rendement	45 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

Le nez présente des notes de fruits rouges croquants, appétissants. La bouche est ronde, souple et qui appelle la convivialité. À accorder avec de la charcuterie, des barbecues.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille
PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

COTTEBRUNE

Transhumance

A.O.C FAUGÈRES



HARMONIEUX, FRAIS ET
FLORAL



SYRAH, GRENACHE NOIR,
MOURVÈDRE, CARIGNAN



SCHISTE



À DÉGUSTER DANS LES
7 ANS



TERROIR

Commune	Cabrerolles
Sol	Schistes bruns
Altitude	De 230m à 255m
Degré de pente	15%
Densité	6 200 pieds/ha

Les vignes se trouvent sur deux types de terroirs : L'un est chaud et sec, il donne de la profondeur et de la matière tout en gardant de la minéralité. L'autre est froid et humide, il apporte un beau fruité et de l'acidité. Les deux se complètent parfaitement pour apporter complexité et fraîcheur à Transhumance.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid Fermentation à 25°C Macération post-fermentaire à 30°C
Élevage	18 mois en barriques

Chaque parcelle est ramassée à son optimum de maturité puis vinifiée séparément. Notre vinification vise à préserver les fruits frais et la complexité aromatique, tout en extrayant doucement les tannins les plus soyeux. Les assemblages sont réalisés sur dégustation au terme de l'élevage.

VITICULTURE

Cépages	Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre, Carignan
Âge des vignes	20 ans
Taille	Gobelet et Cordon palissés sur échelas
Rendement	35 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

Sur des notes de fruits rouges croquants et d'épices, ce vin surprend par sa complexité en bouche, la finesse de ses tannins et la minéralité qu'il dégage. À accorder sur des viandes grillées (bœuf ou canard).

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

COTTEBRUNE

Parole de Berger A.O.C FAUGÈRES



ÉQUILIBRÉ, ÉLÉGAN ET
COMPLEXE



SYRAH, MOURVÈDRE



SCHISTE



À DÉGUSTER DANS LES
10 ANS



TERROIR

Commune	Cabrerolles
Sol	Schistes bruns
Altitude	De 220m à 280m
Degré de pente	16%
Densité	8 300 pieds/ha

Nous avons sélectionné une parcelle située sur les hauteurs du hameau de La Liquière, orientée à l'Est. Ces conditions favorisent une maturation douce et progressive des raisins. Toutes nos actions, de la vigne à la cave, visent à révéler la magnifique expression des syrahs sur schistes et leur potentiel de garde.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid Fermentation à 25°C Macération post-fermentaire à 30°C
Élevage	18 mois en barriques dont 30% de barriques neuves

Chaque cépage est ramassé à son optimum de maturité. La longue macération post-fermentaire à chaud favorise l'extraction des tanins les plus complexes, mais aussi les plus soyeux. Une partie des vins est élevée en barrique neuve afin de révéler tout leur potentiel. Cette cuvée est une sélection des meilleures barriques de notre chai.

VITICULTURE

Cépages	Syrah, Mourvèdre
Âge des vignes	25 ans
Taille	Gobelet palissé sur échalas
Rendement	30 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

D'une grande complexité, ce vin présente des notes épicées, des tannins ronds, une belle minéralité. C'est un vin équilibré entre puissance et fraîcheur qui lui assure un beau potentiel de garde.

À accorder sur des viandes mûries ou des plats en sauce.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

