

# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### Foranell A.O.C COLLIOURE

 FRUITÉ, SOUPLE ET MINÉRAL

 GRENACHE NOIR,  
MOURVÈDRE ET SYRAH

 SCHISTE

 À DÉGUSTER DANS LES  
5 ANS

Foranell : vent marin



## TERROIR

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Communes       | Banyuls, Port Vendres |
| Sol            | Schistes              |
| Altitude       | 35m à 160m            |
| Degré de pente | 23%                   |
| Densité        | 6 500 pieds/ha        |

Les raisins sont issus des vignes destinées à nos vins rouges. Les parcelles, situées plutôt en altitude où la fraîcheur est plus importante, sont idéales pour les vins secs. Le sol de schiste apporte minéralité et élégance aux vins de ce terroir.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification Débourbage limpide  
Vinification en cuve à froid  
Fermentation malolactique  
bloquée  
Bâtonnage

Élevage 6 mois en cuve

Ce vin rosé est un assemblage de Grenache noir en pressurage direct et des saignées de mourvèdre et syrah. L'équilibre se fait entre la gourmandise des cépages et la minéralité du terroir de schiste. L'élevage en cuve permet de respecter cette harmonie.

## VITICULTURE

|                        |                                                                                |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Cépages                | Grenache noir,<br>Mourvèdre, Syrah                                             |
| Âge des vignes         | 25 ans                                                                         |
| Taille                 | Gobelet palissé sur<br>échalas                                                 |
| Rendement<br>Vendanges | 25 hl/ha<br>Récolte manuelle à<br>pleine maturité, tri à la<br>vigne si besoin |

La viticulture au domaine est primordiale. Un cep de vigne ne peut donner le meilleur de lui-même que s'il est en équilibre avec son terroir. C'est ce que nous cherchons à obtenir en réalisant des travaux après observation des besoins de la vigne. Ainsi, chaque parcelle reçoit les soins qui lui sont nécessaires. Tous les millésimes sont pensés différemment.

Le but de chaque action est d'obtenir des raisins sains et mûrs qui expriment tout leur terroir. Nous apportons donc un soin particulier à la concurrence vis-à-vis des ressources en eau, les rendements, le feuillage, l'aération des grappes etc.

## DÉGUSTATION

Le nez est franc et direct. Il dévoile des notes de petits fruits rouges comme la fraise ou la cerise juteuse. La bouche est franche et fruitée.

Cette fraîcheur et cette gourmandise appellent des cuisines ensoleillées et estivales : salade, barbecue...

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

