

# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## JEANNE GAILLARD

### La Relève A.O.C SAINT-JOSEPH

 FRUITÉ ET ÉPICÉ

 SYRAH

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES  
10 ANS



## TERROIR

Communes	Chavanay, Malleval
Sol	Sables granitiques
Superficie	2,5 ha
Orientation	Sud, Sud-Est
Topographie	Plateaux et haut de coteaux
Densité	6 000 pieds/ha

Les raisins sont issus de trois parcelles différentes plantées sur les communes de Malleval et Chavanay. Les vignes sont âgées de plus de 30 ans. Les sols, caractéristiques de l'aire d'appellation, sont des granites décomposés, pauvres en argiles qui vont donner des vins frais et minéraux

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification Éraflage total  
Macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire à 30°C  
Fermentation à 25°C  
FML en barrique

Élevage 15 mois en barriques de chêne (sans bois neuf)

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 à des températures assez basses de façon à respecter le fruité. L'oxygénation régulière en cours d'élevage maintient cette aromatique.

## VITICULTURE

Cépage	Syrah
Âge des vignes	Plus de 30 ans
Taille	Cordon palissé sur fil
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

Nez délicat, harmonieux, expressif, fruité et épicé. Derrière une attaque tendre, on découvre un vin avec un fruité croquant, des tanins veloutés au toucher minéral et une réelle persistance aromatique.

Magret de canard farci au foie gras poivre de Timut, sauce aux raisins confits, billes de potimarron et pomme de terre glacé.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

