

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

