

Famille  
**PIERRE GAILLARD**

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

**PIERRE GAILLARD**

**Les Gendrines**  
A.O.C CÔTES DU RHÔNE

 FRAIS, ROND ET FRUITÉ

 VIIGNIER

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES  
7 ANS



## TERROIR

|             |                    |
|-------------|--------------------|
| Communes    | Chavanay, Malleval |
| Sol         | Sables granitiques |
| Superficie  | 1,5 ha             |
| Orientation | Est                |
| Topographie | Haut de coteaux    |
| Densité     | 6 000 pieds/ ha    |

Situés sur des coteaux granitiques de l'aire d'appellation Saint Joseph, ces Viogniers ont été plantés dans les années 80. A cette époque, le Viognier restait rare, c'est pourquoi Pierre Gaillard a choisi de le replanter sur des parcelles limitrophes de Condrieu. L'exposition Est des vignes, un peu moins chaude, assure une belle acidité et un bel équilibre sur les baies de Viognier.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

|              |  |
|--------------|--|
| Vinification | Débourbage limpide<br>Fermentation alcoolique en<br>barriques à froid<br>Fermentation malolactique |
| Élevage      | 9 mois en barriques et foudre<br>Bâtonnage sur lies  |

Après un pressurage doux et un débourbage clair, les moûts sont vinifiés en barriques et foudre, sans bois neuf, entre 16°C et 18°C, puis élevés sur lies et bâtonnés jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée. Nous sommes très vigilant aux risques d'oxydation sur nos cépages sensibles afin préserver au mieux le fruité et la fraîcheur de ce vin.

## VITICULTURE

|                |  |
|----------------|--|
| Cépage         | Viognier   |
| Âge des vignes | Plus de 35 ans   |
| Taille         | Guyot palissé sur fil  |
| Densité        | 50 hl/ha   |
| Rendement      | Récolte manuelle à<br>pleine maturité, tri à la<br>vigne si besoin |
| Vendanges      |  |

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

C'est toute l'expression des viogniers sur des terroirs frais que l'on retrouve ici, une belle acidité, du gras, des notes florales s'équilibrent pour donner ce vin d'une belle longueur. A accorder sur des asperges, des fromages de chèvre.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

