

# 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

