

Famille
PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

COTTEBRUNE

Les Moulins A.O.C FAUGÈRES



FRUITÉ, ÉQUILIBRÉ ET
ÉCLATANT



SYRAH, GRENACHE NOIR,
CARIGNAN



SCHISTES



À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Commune	Cabrerolles
Sol	Schistes bruns
Altitude	De 160m à 300m
Degré de pente	10%
Densité	6 200 pieds/ha

Les Moulins est une cuvée issue de jeunes parcelles sur des schistes bruns en pente douce. Elles bénéficient grâce à leurs altitudes d'un microclimat tempéré, marqué par des nuits fraîches, ce qui favorise une maturation lente des baies.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid Fermentation à 25°C Macération post-fermentaire à chaud
Élevage	15 mois en barriques pour les Syrahs et en cuve pour les Grenaches et les Carignans

Chaque parcelle est ramassée à son optimum de maturité puis vinifiée séparément. Les extractions délicates sont adaptées au potentiel de chacune d'elle. Une partie de l'élevage est réalisée en cuve pour conserver l'éclatant du fruit. La Syrah nécessite un passage en barriques pour révéler tout son potentiel.

VITICULTURE

Cépages	Syrah, Grenache Noir, Carignan
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

Le nez présente des notes de fruits rouges croquants, appétissants. La bouche est ronde, souple et qui appelle la convivialité. À accorder avec de la charcuterie, des barbecues.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

