

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Les Pierres A.O.C SAINT-JOSEPH

 PUISSANT ET SOYEUX

 SYRAH

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
15 ANS

Les Pierres : en référence à ce terroir caillouteux, aux murs qui soutiennent les terrasses et aux Pierre de la famille Gaillard.



TERROIR

Communes	Malleval, Chavanay
Sol	Sables granitiques
Superficie	1 ha
Orientation	Sud
Topographie	Coteaux
Densité	10 000 pieds/ha

Ce vin prend son origine dans des coteaux très pentus, exposés pleins sud. Les sols granitiques sont légers et filtrants. L'exposition confère un climat beaucoup plus méditerranéen à ces pentes et un caractère plus généreux et puissant au vin.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire à 30°C Fermentation à 30°C FML en barriques
Élevage	18 mois en barriques de chêne (100% neuves)

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. Mise en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois. A l'issue de l'élevage, les barriques qui présentent la plus grande complexité aromatique et le plus bel équilibre seront assemblées pour créer Les Pierres.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Année plantation	1993
Taille	Gobelet palissé sur échalas
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 complexe et expressif de baies et d'épices. Des notes florales terminent la dégustation. Sa bouche souple et dense offre de beaux tanins tendres et savoureux, ce qui lui confère un beau toucher de bouche. Rognons de veau sauce au poivre et haricots coco.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

