

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

MADELOC

Magenca A.O.C COLLIOURE

 ÉLÉGANT, DÉLICAT ET FRAIS

 GRENACHE NOIR,
MOURVÈDRE ET CARIGNAN

 SCHISTE

 À DÉGUSTER DANS LES
10 ANS

Magenca : action de ramener la
terre sur le cep en catalan
(buter)



TERROIR

Communes	Banyuls, Port Vendres
Sol	Schistes
Altitude	70m à 240m
Degré de pente	27%
Densité	6 500 pieds/ha

Les parcelles situées dans l'arrière-pays bénéficient d'une alternance de température entre le jour et la nuit plus importante que celles du littoral. Le résultat est une maturation favorisant la profondeur et la souplesse des tanins. Le sol de Schistes apporte minéralité et élégance aux vins de ce terroir. Les vignes centenaires sont complantées en Grenache et Carignan.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification **Éraflage total**
Macération pré-fermentaire
à froid
Fermentation jusqu'à 30°C
Post fermentaire à 30°C

Élevage **18 mois en barriques**

Chaque parcelle est ramassée à son optimum de maturité et vinifiée séparément. La vinification est traditionnelle et vise à révéler la typicité des vieilles vignes. La macération post-fermentaire à chaud favorise l'extraction des tanins les plus soyeux. Au terme de l'élevage, nous réalisons un assemblage d'une grande minéralité et délicat, identitaire du terroir.

VITICULTURE

Cépages	Grenache noir, Mourvèdre, Carignan
Âge des vignes	100 ans
Taille	Gobelet en port libre 20 hl/ha
Rendement Vendanges	Récolte manuelle à pleine maturité, tri à la vigne si besoin

La viticulture au domaine est primordiale. Un cep de vigne ne peut donner le meilleur de lui-même que s'il est en équilibre avec son terroir. C'est ce que nous cherchons à obtenir en réalisant des travaux après observation des besoins de la vigne. Ainsi, chaque parcelle reçoit les soins qui lui sont nécessaires. Tous les millésimes sont pensés différemment.

Le but de chaque action est d'obtenir des raisins sains et mûrs qui expriment tout leur terroir. Nous apportons donc un soin particulier à la concurrence vis-à-vis des ressources en eau, les rendements, le feuillage, l'aération des grappes etc.

DÉGUSTATION

Le nez se révèle d'une grande élégance sur des notes de petits fruits rouges juteux, des épices et de fleur de vanille. La bouche est délicate et minérale.

Magenca appelle une belle cuisine de viandes rouges et de plats de caractère.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

