

# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## JEANNE GAILLARD

### Marsanne I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 ROND ET AROMATIQUE

 MARSANNE

 GALETS ROULÉS

 À DÉGUSTER DANS LES  
5 ANS



## TERROIR

|             |  |
|-------------|--|
| Communes    | Marsaz (26), Malleval (42), Charnas (07) |
| Sol         | Galets roulés et sables granitiques      |
| Superficie  | 1,68 ha                                  |
| Topographie | Plaines et plateaux                      |
| Densité     | 6 000 pieds/ha                           |

Les vignes sont plantées sur des sols sableux dans la plaine de la Drôme, autour de Crozes-Hermitage et sur les plateaux autour du domaine, en limite de l'appellation St Joseph. Les éboulis du Vercors, lessivés par les rivières Isère et Drôme créent des galets roulés mélangés à des sables. Sur les plateaux de Malleval, les granites décomposés donnent des sables souples et drainants. Si la plaine est légèrement plus méditerranéenne, le climat est tempéré avec des pluies régulières peu abondantes.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

|              |  |
|--------------|--|
| Vinification | Débourbage limpide<br>Fermentation en 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 vigilants aux risques d'oxydation sur nos cépages sensibles afin de préserver au mieux le fruité et la fraîcheur de ce vin.

## VITICULTURE

|                |  |
|----------------|--|
| Cépage         | Marsanne   |
| Âge des vignes | Moins de 30 ans  |
| Taille         | Cordon de Royat<br>palissé sur fil   |
| Rendement      | 50 hl/ha   |
| Vendanges      | Récolte manuelle et<br>mécanique à pleine<br>maturité, tri à la vigne<br>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 de belles notes florales et un léger fumé. La bouche, harmonieuse, est fraîche tout en gardant de la rondeur.

Un vin qui accompagnera très bien des poissons de rivière en sauce.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

