

# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## COTTEBRUNE

### Parole de Berger A.O.C FAUGÈRES



ÉQUILIBRÉ, ÉLÉGAN ET  
COMPLEXE



SYRAH, MOURVÈDRE



SCHISTE



À DÉGUSTER DANS LES  
10 ANS



## TERROIR

Commune	Cabrerolles
Sol	Schistes bruns
Altitude	De 220m à 280m
Degré de pente	16%
Densité	8 300 pieds/ha

Nous avons sélectionné une parcelle située sur les hauteurs du hameau de La Liquière, orientée à l'Est. Ces conditions favorisent une maturation douce et progressive des raisins. Toutes nos actions, de la vigne à la cave, visent à révéler la magnifique expression des syrahs sur schistes et leur potentiel de garde.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid Fermentation à 25°C Macération post-fermentaire à 30°C
Élevage	18 mois en barriques dont 30% de barriques neuves

Chaque cépage est ramassé à son optimum de maturité. La longue macération post-fermentaire à chaud favorise l'extraction des tanins les plus complexes, mais aussi les plus soyeux. Une partie des vins est élevée en barrique neuve afin de révéler tout leur potentiel. Cette cuvée est une sélection des meilleures barriques de notre chai.

## VITICULTURE

Cépages	Syrah, Mourvèdre
Âge des vignes	25 ans
Taille	Gobelet palissé sur échalas
Rendement	30 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

D'une grande complexité, ce vin présente des notes épicées, des tannins ronds, une belle minéralité. C'est un vin équilibré entre puissance et fraîcheur qui lui assure un beau potentiel de garde.

À accorder sur des viandes mûries ou des plats en sauce.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

