

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

MADELOC

PENYA A.O.C COLLIOURE

 FRAIS ET FIN

 GRENACHE GRIS ET
VERMENTINO

 SCHISTE

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS

Penya : la roche en catalan



TERROIR

Commune	Banyuls sur Mer
Sol	Schistes
Altitude	10m à 110m
Degré de pente	27%
Densité	6 500 pieds/ha

Situées sur les coteaux plongeant dans la mer, les parcelles de Grenache gris et de Vermentino bénéficient tout au long de l'année de la fraîcheur des vents marins. Le schiste favorise une diffusion continue de la chaleur aux pieds de vigne. La combinaison des deux phénomènes assure aux raisins une maturation lente et continue tout en les protégeant de la surmaturation.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification **Débourbage limpide**
Vinification en barriques à froid
Fermentation malolactique bloquée
Bâtonnage

Élevage **8 mois en barrique**

Chaque parcelle est ramassée à son optimum de maturité et vinifiée séparément. L'assemblage n'intervient qu'à la fin de l'élevage. Nous sélectionnons alors les barriques exprimant la plus grande minéralité.

Les vinifications se font en barrique à froid et les bâtonnages durent jusqu'à obtenir l'onctuosité voulue. Nous sommes très vigilants aux risques d'oxydation de façon à conserver le bouquet aromatique du vin.

VITICULTURE

Cépages	Grenache Gris et Vermentino
Âge des vignes	20 ans
Taille	Gobelet palissé sur échelas
Rendement	25 hl/ha
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 avec subtilité et élégance sur des notes de petits fruits jaunes. D'une belle minéralité, la longueur en bouche n'en est que plus complexe.

Ce vin réclame des cuisines de goût et de chair : crustacés, volailles, fromages...

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

