

Famille
PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

JEANNE GAILLARD

Petit Merle
I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 FRUITÉ ET GOURMAND

 MERLOT

 GALETS ROULÉS

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Commune	Marsaz (26)
Sol	Galets roulés et sables
Superficie	1,3 ha
Topographie	Plaine
Densité	6 000 pieds/ha

Cet IGP Merlot est planté dans la plaine de la Drôme ; les éboulis du Vercors, lessivés par les rivières Isère et Drôme créent des galets roulés mélangés à des sables, appelés dans d'autres régions des graves ! Le climat est tempéré avec des pluies régulières peu abondantes et une légère influence méditerranéenne, permettant au merlot d'exprimer un fruit croquant et juteux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire à 30°C Fermentation à 25°C
Élevage	12 mois en barriques

Lorsque la maturité est à son optimum, les raisins sont vendangés et rapidement acheminés à la cave en camion Isotherme. L'extraction est douce de façon à obtenir des tanins soyeux tout en respectant le fruité gourmand du Merlot. L'élevage permet une oxygénation modérée qui soutient cette aromatique.

VITICULTURE

Cépage	Merlot
Âge des vignes	Plus de 20 ans
Taille	Cordon palissé sur fil
Rendement	50 hl/ha
Vendanges	Récolte mécanique à pleine maturité

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

Ce 100 % merlot d'une robe profonde dévoile un nez aux nuances de fruits à noyaux, d'épices douces et une délicate sensation de végétal. La bouche d'une belle structure est fraîche et longue.

Avec une bavette sauce marchand de vin et pommes dauphines maison.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES