

# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## MADELOC

### ROBERT PAGÈS A.O.C BANYULS TRADITIONNEL

 COMPLEXE, ONCTUEUX  
ET FIN

 GRENACHE NOIR ET GRIS

 SCHISTE

 À DÉGUSTER SANS  
LIMITE DE TEMPS

Hommage à Robert Pagès,  
l'ancien propriétaire du domaine



## TERROIR

Communes	Banyuls, Cerbère
Sol	Schistes
Altitude	60m à 240m
Degré de pente	25%
Densité	6 500 pieds/ha

Les parcelles sont logées dans le fond des vallées, à l'intérieur des terres, là où l'aridité du climat méditerranéen se fait le plus ressentir. Les raisins de Banyuls acquièrent donc une excellente maturité. La structure du Schiste permet à la vigne de puiser en profondeur les ressources dont elle a besoin. Ce phénomène apporte fraîcheur et finesse aux Banyuls.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid Fermentation à 25°C Mutage sur jus
Élevage	Assemblage d'élevage en foudre à l'intérieur (5ans) et en bonbonne de verre en extérieur (1an)

Lorsqu'il reste environ 80 g/L de sucres résiduels, le vin est pressé et muté à l'alcool neutre. Ce Banyuls est élevé ensuite en milieu oxydatif (au contact de l'air) en foudres de 30 hl et en bonbonnes de verre laissées au soleil pour accélérer le vieillissement. Le Banyuls rouge traditionnel est un assemblage de millésimes.

## VITICULTURE

Cépages	Grenache Noir, Carignan et Grenache Gris
Âge des vignes	100 ans
Taille	Gobelet en port libre
Rendement	15 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.

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

Ce vin se démarque avec des arômes de pruneaux, raisins de Corinthe, noix de cajou, grains de café. On retrouve également les épices comme des gousses de vanille et une pointe de girofle.

Pour accompagner ce vin, un carré de chocolat praliné lui fera la part belle ou une belle tranche de comté.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

