

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Rose Pourpre A.O.C CÔTE-RÔTIE

 PUISSANT ET RAFFINÉ

 SYRAH

 SCHISTE

 À DÉGUSTER DANS LES
20 ANS



TERROIR

Commune	Ampuis
Sol	Schistes
Superficie	1 ha
Orientation	Sud
Topographie	Coteaux
Densité	12 000 pieds/ha

La Côte Rôtie « Rose Pourpre » provient d'une parcelle située sur le lieu-dit « Côte-Rozier ». Les vignes sont plantées au creux d'un amphithéâtre orienté Sud sur un sol formé de schistes bruns, riches en oxyde de fer. L'orientation sud et les murettes qui retiennent la terre de cette parcelle pentue donne un micro climat chaud et protégé des vents.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire à 30°C Fermentation à 30°C FML en barriques
Élevage	18 mois en barriques de chêne (majoritairement neuves)

L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tanins soyeux. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois. À l'issue de l'élevage, les meilleures barriques sont sélectionnées afin de privilégier l'équilibre entre la puissance et la finesse du terroir. Le choix des barriques et du pourcentage de bois neuf dépendra du millésime et de la capacité du vin à accueillir le boisé, cette aromatique ne doit jamais être dominante.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Année plantation	1983
Taille	Gobelet palissé sur échelas
Rendement	40 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 etc.

DÉGUSTATION

Dans la typicité des Côte Rôtie de la Côte Brune, ce vin d'une grande minéralité avec de la puissance présente un très beau potentiel de garde. Il développe de jolies notes épicées au nez et des tanins soyeux en bouche.

À accorder sur des viandes ou des sauces goûteuses, bœuf, gibier, lièvre à la royale.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

