

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

PIERRE GAILLARD

Saint-Joseph A.O.C SAINT-JOSEPH

 FRAIS, COMPLEXE ET
AROMATIQUE

 ROUSSANNE

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Communes	Malleval, Chavanay
Sol	Sables granitiques
Superficie	2,75 ha
Orientation	Sud-Est
Topographie	Hauts de coteaux
Densité	6 000 pieds/ha

Traditionnellement, le Saint-Joseph blanc est issu de l'assemblage des cépages Roussanne et Marsanne. Nous ne cultivons que de la Roussanne, en vertu de la complexité et de la richesse des vins qu'elle produit. Récoltée à maturité sur les sols granitiques, elle s'exprime avec une grande minéralité, y compris les années chaudes.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Débourage limpide Fermentation alcoolique en barriques à froid Fermentation malolactique
Élevage	9 mois en barriques Bâtonnage sur lies

Après un pressurage doux et un débourage clair, les moûts sont vinifiés en barriques, sans bois neuf, entre 16°C et 18°C, puis élevés sur lies et bâtonnés jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée. Nous sommes très vigilants aux risques d'oxydation sur nos cépages sensibles afin préserver au mieux le fruité et la fraîcheur de ce vin.

VITICULTURE

Cépage	Roussanne
Âge des vignes	Plus de 30 ans
Taille	Cordon palissé sur fil
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

DÉGUSTATION

Le nez complexe révèle des notes de fruits jaunes à noyaux, ainsi que des touches pâtisseries et délicatement miellées. En bouche, vous serez surpris par sa rondeur, sa richesse et sa finale tout en fraîcheur.

Filet de Saint pierre rôti au beurre accompagné d'une compotée d'abricots safranés et mousseline de carottes.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

