

# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## PIERRE GAILLARD

### Saint-Joseph A.O.C SAINT-JOSEPH

 DÉLICAT, FRUITÉ ET ROND

 SYRAH

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES  
5 ANS



## TERROIR

Communes	Malleval, Chavanay, Sarras
Sol	Sables granitiques
Superficie	10 ha
Orientation	Est, Sud-Est
Topographie	Coteaux
Densité	6 500 pieds/ha

Ce Saint-Joseph provient du Nord de l'appellation. Le granite est très drainant et cette caractéristique est accentuée par les pentes. Le climat continental à influence méditerranéenne offre des pluies peu abondantes mais régulières limitant les problèmes de sécheresse sur ce terroir.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire à 30°C Fermentation à 30°C FML en barriques
Élevage	15 mois en barriques de chêne sans bois neuf

Les vinifications sont traditionnelles. La vendange est préalablement éraflée pour que le vin conserve toute son élégance. 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. Une oxygénation régulière au cours de l'élevage, décidée en fonction de la dégustation, permet d'exprimer un joli fruit.

## VITICULTURE

Cépage	Syrah
Âge des vignes	Plus de 20 ans
Taille	Cordon de royat et Gobelet
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

Le nez rappelle un panier de fruits rouges, avec des notes de pain d'épices. En bouche ce St Joseph est franc avec de la gourmandise et de la souplesse. Beaucoup d'équilibre et de justesse pour ce vin de plaisir.

Souris d'agneau confite, tajine de légumes et fruits confits.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

