

Famille  
**PIERRE GAILLARD**

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## PIERRE GAILLARD

### Saint-Peray A.O.C SAINT-PERAY

 FRAIS, DÉLICAT ET FLORAL

 MARSANNE, ROUSSANNE

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES  
7 ANS



## TERROIR

Commune	Saint-Peray
Sol	Éboulis granitiques
Superficie	1,7 ha
Orientation	Est
Topographie	Bas de coteaux
Densité	6 000 pieds/ha

Située sur la partie granitique de l'appellation, notre parcelle bénéficie des premières influences du climat méditerranéen sur cette partie du Rhône. La Marsanne et la Roussanne sont plantées à égale surface, mais elles ont deux comportements différents. La Marsanne est plus productive, il faudra en maîtriser les rendements et la Roussanne, plus sensible aux maladies et aléas climatiques, est très délicate.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Chaque cépage est ramassé à sa maturité optimale. Ils seront donc vinifiés et élevés séparément. Après un pressurage doux et un débourbage clair, les moûts sont vinifiés en barriques, sans bois neuf puis élevés sur lies et bâtonnés jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée. À la fin de l'élevage, les vins de Marsanne et de Roussanne sont assemblés suivant la dégustation afin de créer un vin frais et aromatique, caractéristique de l'appellation.

## VITICULTURE

Cépages	Marsanne, Roussanne
Année plantation	1990
Taille	Cordon palissé sur fil
Rendement	50 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

Ce vin lumineux offre un nez expressif, aux notes de poires et de fruits exotiques. La bouche présente des fruits légèrement compotés et trouve un bel équilibre avec une finale fraîche aux notes salines et iodées.

Huître en gelée d'eau de mer et julienne de poire.  
Noix de Saint jacques juste snackées et julienne de poireau frit.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

