

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

MADELOC

Serral A.O.C COLLIOURE

 INTENSE, VELOUTÉ ET
GOURMAND

 GRENACHE NOIR,
MOURVÈDRE ET SYRAH

 SCHISTE

 À DÉGUSTER DANS LES
7 ANS

Serral : le coteau en catalan



TERROIR

Communes	Banyuls, Port Vendres
Sol	Schistes
Altitude	35m à 160m
Degré de pente	23%
Densité	6 500 pieds/ha

Les parcelles proches du niveau de la mer bénéficient d'humidité quotidienne, les raisins développent alors de beaux arômes fruités. Le sol de schistes apporte minéralité et élégance aux vins de ce terroir. La forte densité de pieds à l'hectare permet l'enracinement profond de la vigne qui peut puiser ainsi les faibles ressources en eau.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification **Éraflage total**
Macération pré-fermentaire à froid
Fermentation à 25°C
Post fermentaire à 30°C

Élevage **15 mois en barriques**

Chaque parcelle est ramassée à son optimum de maturité et vinifiée séparément. La vinification est traditionnelle et vise à préserver les arômes de fruits frais. La macération post-fermentaire à chaud favorise l'extraction des tanins les plus soyeux. Au terme de l'élevage, nous réalisons un assemblage qui révèle une cuvée fruitée aux tanins soyeux, identitaire du terroir.

VITICULTURE

Cépages	Grenache noir, Mourvèdre, Syrah
Âge des vignes	25 ans
Taille	Gobelet palissé sur échalas
Rendement	25 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. Tous les millésimes sont pensés différemment.

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

Le nez est ouvert avec des arômes d'épices douces, de fruits rouges mûrs et de fraises. La structure tannique est souple et soyeuse. L'ensemble est un bel équilibre, gourmand et juteux.

Privilégiez les cuisines de « copains » : charcuterie, viandes grillées...

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

