

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

JEANNE GAILLARD

Terres de Mandrin I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 GOURMAND, CROQUANT

 SYRAH

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Communes	Marsaz, Colombier-le-Vieux, Charnas, Malleval
Sol	Galets roulés et sables granitiques
Superficie	10 ha
Topographie	Plaines et plateaux
Densité	6 000 pieds/ha

Cet IGP Syrah est issu de plusieurs parcelles aux caractéristiques différentes. Dans la Drôme, les éboulis du Vercors, lessivés par les rivières Isère et Drôme créent des galets roulés mélangés à des sables. Sur les plateaux en altitude d'Ardèche et de la Loire, les granites décomposés donnent des sables souples et drainants. Si la plaine est légèrement plus méditerranéenne, le climat est tempéré avec des pluies régulières peu abondantes.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire à 30°C Fermentation à 25°C
Élevage	12 mois en cuve bois

Lorsque la maturité est à son optimum, les raisins sont vendangés et rapidement acheminés à la cave. L'extraction est douce de façon à obtenir des tanins soyeux tout en respectant le fruité gourmand de la syrah et ses notes épicées typique du nord de la vallée du Rhône. L'élevage permet une oxygénation modérée qui soutient cette aromatique.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Âge des vignes	Plus de 20 ans
Taille	Cordon palissé sur fil
Rendement	55 hl/ha
Vendanges	Récolte mécanique et 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 à la couleur rouge intense et aux reflets framboise est une ode aux fruits rouges et baies noires. La bouche a la même intensité, agrémentée de légères notes fumées et épicées. Ce vin est juteux, frais, aérien.

Avec un tartare de bœuf au couteau, aux tomates confites, salade de roquette et réduction de balsamique.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

