

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

MADELOC

TREMADOC A.O.C COLLIOURE



SALIN, FLORAL ET MINÉRAL



GRENACHE GRIS,
VERMENTINO ET ROUSSANNE



SCHISTE



À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS

Tremadoc : nom de la sous-couche géologique spécifique du sol banyulenc



TERROIR

Communes	Banyuls, Port Vendres
Sol	Schistes
Altitude	5m à 115m
Degré de pente	20%
Densité	6 500 pieds/ha

Situées sur les coteaux plongeant dans la mer, les parcelles de Grenache gris, de Vermentino et de Roussanne bénéficient tout au long de l'année de la fraîcheur des vents marins. Le Schiste favorise une diffusion continue de la chaleur aux pieds de vigne. La combinaison des deux phénomènes assure aux raisins une maturation lente et continue tout en les protégeant de la surmaturation.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification **Débourage limpide**
Vinification en barriques à froid
Fermentation malolactique bloquée
Bâtonnage

Élevage **8 mois en barrique**

Chaque parcelle est ramassée à son optimum de maturité et vinifiée séparément. L'assemblage n'intervient qu'à la fin de l'élevage. Les vinifications se font en barrique à froid, et les bâtonnages durent jusqu'à obtenir l'onctuosité voulue. Nous sommes très vigilants aux risques d'oxydation, de façon à conserver le bouquet aromatique du vin.

VITICULTURE

Cépages	Grenache Gris, Vermentino, Roussanne
Âge des vignes	20 ans
Taille	Gobelet palissé sur échalas
Rendement Vendanges	25 hl/ha 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

Tremadoc présente des arômes de fleur d'acacia et de nectarine. L'entrée en bouche est ronde, onctueuse et est tenue par une belle fraîcheur. Il allie matière charnue et belle tension.

Ce vin appelle des cuisines de la mer comme les coquillages ou poissons simplement grillés.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

