

# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## JEANNE GAILLARD

### Viognier I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 ONCTUEUX ET AROMATIQUE

 VIOGNIER

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES  
5 ANS



## TERROIR

Communes	Malleval (42), Charnas (07), Marsaz (26)
Sol	Galets roulés et sables granitiques
Superficie	0,5 ha
Topographie	Plaines et plateaux
Densité	6 000 pieds/ha

Cet IGP Viognier 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	Débourage limpide Fermentation en barriques à froid Fermentation malolactique
Élevage	9 mois en barriques de chêne Bâtonnage sur lies

Après un pressurage doux et un débourage clair, les moûts sont vinifiés en barriques et foudre, sans bois neuf, entre 16°C et 18°C, puis élevés sur lies et bâtonnés jusqu'à obtenir l'onctuosité souhaitée. Nous sommes très vigilants aux risques d'oxydation sur nos cépages sensibles afin de préserver au mieux le fruité et la fraîcheur de ce vin.

## VITICULTURE

Cépage	Viognier
Âge des vignes	20 ans
Taille	Cordon de Royat palissé sur fil
Rendement	50 hl/ha
Vendanges	Récolte mécanique 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 viognier se distingue par sa légèreté et sa fraîcheur. Le nez est typique de son cépage, sur des notes abricotées. La bouche est minérale, délicate.

Il plaira dès l'apéritif ou sur des entrées végétales (asperges) ou encore sur des fromages de chèvre frais.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

