

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

JEANNE GAILLARD

Roussanne I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 AMPLE ET MÛR

 ROUSSANNE

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Communes	Chavanay, Malleval (42)
Sol	Sables granitiques
Superficie	0,5 ha
Topographie	Plateaux
Densité	6 000 pieds/ha

Cet IGP Roussanne est issu de plusieurs parcelles sur les plateaux en altitude autour de la maison familiale en limite de l'appellation St Joseph. Ces granites décomposés donnent des sables souples et drainants. Le climat est tempéré avec des pluies régulières peu abondantes.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Après un pressurage doux et un débourbage 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	Roussanne
Âge des vignes	15 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

Le nez présente de jolies notes de fruits à chair jaune (pêche, nectarine) et de fleurs blanches. La bouche est équilibré, fraîche.

Accompagne des volailles, des poissons en sauce et des fromages à pâte pressée.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

