

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

JEANNE GAILLARD

Brèves de comptoir I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 FRUITÉ, AROMATIQUE ET FRAIS

 SYRAH

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
3 ANS



TERROIR

Communes	Marsaz (26), Chavanay et Mallevall (42)
Sol	Sables granitiques, galets roulés et schistes
Topographie	Plaines, coteaux et plateau

Issu des saignées des cuvées de vins rouges, ce rouge léger porte l'empreinte de plusieurs terroirs nobles, à l'origine de son équilibre, sa gourmandise et sa fraîcheur.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification Débourbage limpide
Fermentation en cuve à froid
Fermentation malolactique

Élevage 6 mois en cuve inox

Ce rouge léger est issu des saignées de nos cuvées de rouges sur l'ensemble du domaine. Ce procédé permet d'obtenir un moût de Syrah très aromatique, d'une belle couleur framboise. Une vinification à basse température et un élevage sur lies révèlent et protègent une expression fruitée à la fois croquante et gourmande.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Taille	Variée
Vendanges	Récolte mécanique et manuelle à pleine maturité

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

Brèves de comptoir séduit par son expression fruitée, une impression de fraise fraîche écrasée et une finale fleurie de pétales de rose. Un vin tout en rondeur, souple, volumineux et suave à la fois.

Poêlée de moules bouchot au chorizo et petits oignons tendres. Salade de fraise à la menthe, avec une glace à la rose.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

