

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

MADELOC

POC A POC A.O.C BANYULS AMBRÉ



DÉCOUVERTE, MINÉRAL
ET DÉLICAT



GRENADE GRIS ET TOURBAT



SCHISTES



A DÉGUSTER SANS LIMITE
DE TEMPS

Poc a poc : petit à petit, en
catalan



TERROIR

Communes	Banyuls-sur-Mer, Port-Vendres
Sol	Schistes
Altitude	de 35m à 115m
Degré de pente	25%
Densité de plantation	6500 pieds/ha

Les parcelles sont logées dans le fond des vallées, à l'intérieur des terres, là où l'aridité du climat méditerranéen se fait le plus ressentir. Les raisins de Banyuls acquièrent donc une excellente maturité. La structure du Schiste permet à la vigne de puiser en profondeur les ressources nécessaires. Ce phénomène apporte fraîcheur et finesse aux Banyuls.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification Débourage limpide.
Vinification en barriques à froid;
Fermentation malolactique bloquée et bâtonnage.

Elevage 8 ans en barrique

Lorsqu'il reste environ 100g/L de sucres résiduels, le vin est muté à l'alcool neutre. Les fermentations se déroulent en cuves, puis le vin est entonné pour un élevage sans fermentation malolactique afin qu'il conserve toute sa fraîcheur. L'élevage se fait en milieu oxydatif, c'est-à-dire au contact de l'air, ce qui transforme petit à petit les arômes.

VITICULTURE

Cépages	Grenache Gris, Tourbat
Age moyen des vignes	25 ans
Taille	Gobelet palissé sur échelas
Rendement	15hl/ha
Vendanges	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'arriver à la récolte avec des raisins sains qui expriment tout leur terroir et à pleine maturité. Un soin très particulier est donc réalisé sur la concurrence vis-à-vis de l'eau, les rendements, l'effeuillage, l'aération des grappes etc.

DEGUSTATION

D'une robe élégante à la teinte ambrée et aux reflets éclatants, cette cuvée vous surprendra par le contraste entre son nez intense et sa douceur en bouche, marquée par des notes de miel. Il s'accordera parfaitement avec un chèvre cendré ou osez une pastilla au poulet.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

