

Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

JEANNE GAILLARD

La Relève A.O.C SAINT-JOSEPH

 FRUITÉ ET ÉPICÉ

 SYRAH

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
10 ANS



TERROIR

Communes	Chavanay, Malleval
Sol	Sables granitiques
Superficie	2,5 ha
Orientation	Sud, Sud-Est
Topographie	Plateaux et haut de coteaux
Densité	6 000 pieds/ha

Les raisins sont issus de trois parcelles différentes plantées sur les communes de Malleval et Chavanay. Les vignes sont âgées de plus de 30 ans. Les sols, caractéristiques de l'aire d'appellation, sont des granites décomposés, pauvres en argiles qui vont donner des vins frais et minéraux

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification Éraflage total
Macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire à 30°C
Fermentation à 25°C
FML en barrique

Élevage 15 mois en barriques de chêne (sans bois neuf)

Les vinifications sont traditionnelles. La vendange est préalablement éraflée pour que le vin conserve toute son élégance. L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tanins soyeux à des températures assez basses de façon à respecter le fruité. L'oxygénation régulière en cours d'élevage maintient cette aromatique.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Âge des vignes	Plus de 30 ans
Taille	Cordon palissé sur fil
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	Récolte manuelle 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

Nez délicat, harmonieux, expressif, fruité et épicé. Derrière une attaque tendre, on découvre un vin avec un fruité croquant, des tanins veloutés au toucher minéral et une réelle persistance aromatique.

Magret de canard farci au foie gras poivre de Timut, sauce aux raisins confits, billes de potimarron et pomme de terre glacé.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



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



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

JEANNE GAILLARD

Muscat I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 CROQUANT ET FRUITÉ

 MUSCAT

 GALETS ROULÉS

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Commune	Marsaz (26)
Sol	Galets roulés et sables
Superficie	0,31 ha
Topographie	Plaine
Densité	6 000 pieds/ha

Cet IGP Muscat est planté dans la plaine de la Drôme, les éboulis du Vercors, lessivés par les rivières Isère et Drôme créent des galets roulés mélangés à des sables. Le climat est tempéré avec des pluies régulières et une légère influence méditerranéenne, permettant un équilibre sur l'aromatique croquante du muscat tout en conservant de l'acidité et de la fraîcheur.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Débourbage limpide Fermentation alcoolique en barriques à froid Fermentation malolactique
Élevage	9 mois en barriques et foudre 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	Muscat
Âge des vignes	Moins de 30 ans
Taille	Cordon de Royat, palissé sur fil
Rendement	40 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 développe des arômes muscatés, de fruits à chair jaune et de grains de raisins croquants. En bouche, une belle acidité équilibre le volume et la longueur.

Un vin qui sera très apprécié seul, à l'apéritif.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

JEANNE GAILLARD

Dernière Vigne I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 PUISSANT ET MÛR

 SYRAH

 GALETS ROULÉS

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Commune	Ternay (69)
Sol	Galets roulés mélangés à des argiles
Superficie	1,5 ha
Orientation	Sud-Ouest
Topographie	Haut de coteaux
Densité	6 000 hl/ha

Plantées sur une moraine glaciaire exposée Sud-Ouest, les vignes de Ternay, à l'extrémité nord du Rhône septentrional bénéficient d'un climat très continental. Les sols sont constitués de gros galets roulés mélangés à des argiles. Les galets emmagasinent la chaleur, tandis que les argiles assurent les réserves en eau. Cette parcelle aujourd'hui travaillée par Jeanne, a été plantée dans son village natal par Pierre et son père dans les années 1970. Une histoire de famille.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification **Éraflage total**
Macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire à 30°C
Fermentation à 30°C
FML en barriques

Élevage **12 mois en barriques de chêne**

L'extraction est douce et longue de façon à obtenir des tannins soyeux. L'élevage en barrique permet d'assouplir une structure tannique importante et donner de la longueur à cet IGP. Nous sommes vigilants à l'oxygénation des syrahs au cours de leur élevage pour leur permettre d'exprimer de la rondeur et un fruit pur.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Année plantation	1975
Taille	Cordon palissé sur fil
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	Récolte manuelle 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

Une Syrah intense avec un nez élégant, aux arômes de fraise compotée, d'épices douces et de réglisse. La bouche est tout en finesse avec des tanins soyeux et une finale fraîche et énergique. La palette aromatique se complète de notes torrifiées.

Paleron de bœuf braisé au vin rouge épicé et légumes du potager.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

JEANNE GAILLARD

Chardonnay I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 COMPLEXE, MÛR ET VIF

 CHARDONNAY

 GALETS ROULÉS

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Communes	Marsaz (26), Colombier-le-vieux (07)
Sol	Galets roulés et sables granitiques
Superficie	1,26 ha
Topographie	Plaines et plateaux
Densité	6 000 pieds/ha

Cet IGP Chardonnay est issu de deux parcelles aux caractéristiques différentes. Dans la plaine de 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, 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	Débourbage limpide Fermentation en barriques à froid Fermentation malolactique
Élevage	9 mois en barriques Bâtonnage sur lies

Après un pressurage doux et un débourbage clair, les moûts sont vinifiés en barriques, 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	Chardonnay
Âge des vignes	Moins de 15 ans
Taille	Cordon de Royat palissé sur fil
Rendement	50 hl/ha
Vendanges	Récolte manuelle et 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

Sur les notes typiques du chardonnay, le nez dévoile des arômes de pain grillé, de beurre et de fleurs blanches. La bouche est ample, ronde avec une belle acidité.

Il accompagnera la plupart des entrées végétales ou de poisson.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



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

Après un pressurage doux et un débouillage 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



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

JEANNE GAILLARD

Terres de Mandrin I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 GOURMAND, CROQUANT

 SYRAH

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Communes	Marsaz, Colombier-le-Vieux, Charnas, Malleval
Sol	Galets roulés et sables granitiques
Superficie	10 ha
Topographie	Plaines et plateaux
Densité	6 000 pieds/ha

Cet IGP Syrah 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	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire à 30°C Fermentation à 25°C
Élevage	12 mois en cuve bois

Lorsque la maturité est à son optimum, les raisins sont vendangés et rapidement acheminés à la cave. L'extraction est douce de façon à obtenir des tanins soyeux tout en respectant le fruité gourmand de la syrah et ses notes épicées typique du nord de la vallée du Rhône. L'élevage permet une oxygénation modérée qui soutient cette aromatique.

VITICULTURE

Cépage	Syrah
Âge des vignes	Plus de 20 ans
Taille	Cordon palissé sur fil
Rendement	55 hl/ha
Vendanges	Récolte mécanique et manuelle 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 vin à la couleur rouge intense et aux reflets framboise est une ode aux fruits rouges et baies noires. La bouche a la même intensité, agrémentée de légères notes fumées et épicées. Ce vin est juteux, frais, aérien.

Avec un tartare de bœuf au couteau, aux tomates confites, salade de roquette et réduction de balsamique.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

JEANNE GAILLARD

Rosé de Syrah 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 saignés des cuvées de vins rouges, ce rosé de Syrah porte l'empreinte de plusieurs terroirs nobles qui lui donnent 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 rosé de syrah est issu des saignées de nos cuves de rouges sur l'ensemble du domaine. Les saignées donnent un moût de Syrah très aromatique, d'une belle couleur rose violine. Une vinification à basse température et un élevage sur lies révèlent et protègent le fruité croquant et gourmand.

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

Ce rosé intense 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. C'est un rosé avec de la longueur et un équilibre parfait.

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



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

JEANNE GAILLARD

Marsanne I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 ROND ET AROMATIQUE

 MARSANNE

 GALETS ROULÉS

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Communes	Marsaz (26), Malleval (42), Charnas (07)
Sol	Galets roulés et sables granitiques
Superficie	1,68 ha
Topographie	Plaines et plateaux
Densité	6 000 pieds/ha

Les vignes sont plantées sur des sols sableux dans la plaine de la Drôme, autour de Crozes-Hermitage et sur les plateaux autour du domaine, en limite de l'appellation St Joseph. Les éboulis du Vercors, lessivés par les rivières Isère et Drôme créent des galets roulés mélangés à des sables. Sur les plateaux de Malleval, 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	Débourbage limpide Fermentation en barriques à froid Fermentation malolactique
Élevage	9 mois en barriques et foudre 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	Marsanne
Âge des vignes	Moins de 30 ans
Taille	Cordon de Royat palissé sur fil
Rendement	50 hl/ha
Vendanges	Récolte manuelle et 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 belles notes florales et un léger fumé. La bouche, harmonieuse, est fraîche tout en gardant de la rondeur.

Un vin qui accompagnera très bien des poissons de rivière en sauce.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille
PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

JEANNE GAILLARD

Clos des Camiers
I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 FRAIS ET FLORAL

 VIOGNIER

 GRANITE

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Commune	Condrieu
Sol	Sables granitiques
Superficie	1,3 ha
Orientation	Sud
Topographie	Haut de coteaux
Densité	10 000 pieds/ha

Cette sélection parcellaire sur les vignes de Jeanne au lieu-dit « La Caille » à Condrieu est un clos situé en haut de coteau, en limite d'appellation (au-dessus de la limite d'altitude). Les granites et la douce pente de cette parcelle, permettent un bon drainage et une croissance sans heurt de ces Viogniers plantés en 2012.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Débouillage limpide Fermentation alcoolique en barriques à froid Fermentation malolactique
Élevage	9 mois en barriques Bâtonnage sur lies

Après un pressurage doux et un débouillage clair, les moûts sont vinifiés en barriques, 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
Année plantation	2012
Taille	Guyot palissé sur fil
Rendement	40 hl/ha
Vendanges	Récolte manuelle 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 exprime de jolies notes florales, délicates. Il présente une belle tension, de la finesse et de la fraîcheur tout en ayant les beaux arrondis typiques de ce cépage.

A accorder sur des asperges, des rigottes de Condrieu (fromage de chèvre).

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES



Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

JEANNE GAILLARD

Petit Merle I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 FRUITÉ ET GOURMAND

 MERLOT

 GALETS ROULÉS

 À DÉGUSTER DANS LES
5 ANS



TERROIR

Commune	Marsaz (26)
Sol	Galets roulés et sables
Superficie	1,3 ha
Topographie	Plaine
Densité	6 000 pieds/ha

Cet IGP Merlot est planté dans la plaine de la Drôme ; les éboulis du Vercors, lessivés par les rivières Isère et Drôme créent des galets roulés mélangés à des sables, appelés dans d'autres régions des graves ! Le climat est tempéré avec des pluies régulières peu abondantes et une légère influence méditerranéenne, permettant au merlot d'exprimer un fruit croquant et juteux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification	Éraflage total Macération pré-fermentaire à froid et post-fermentaire à 30°C Fermentation à 25°C
Élevage	12 mois en barriques

Lorsque la maturité est à son optimum, les raisins sont vendangés et rapidement acheminés à la cave en camion Isotherme. L'extraction est douce de façon à obtenir des tanins soyeux tout en respectant le fruité gourmand du Merlot. L'élevage permet une oxygénation modérée qui soutient cette aromatique.

VITICULTURE

Cépage	Merlot
Âge des vignes	Plus de 20 ans
Taille	Cordon palissé sur fil
Rendement	50 hl/ha
Vendanges	Récolte mécanique 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

Ce 100 % merlot d'une robe profonde dévoile un nez aux nuances de fruits à noyaux, d'épices douces et une délicate sensation de végétal. La bouche d'une belle structure est fraîche et longue.

Avec une bavette sauce marchand de vin et pommes dauphines maison.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

