

# Famille PIERRE GAILLARD

VITICULTEURS À MALLEVAL ET AUTRES PENTES

## PIERRE GAILLARD

### In Dolio

I.G.P COLLINES RHODANIENNES

 ROND, AROMATIQUE ET FRAIS

 MARSANNE

 GALETS ROULÉS

 À DÉGUSTER DANS LES  
5 ANS



## ORIGINE

Pierre Gaillard collabore avec le musée Gallo-Romain de Vienne-Saint Romain en Gal depuis de nombreuses années pour étudier les techniques viticoles de l'antiquité. Un des sujets de recherche est de comprendre comment les romains protégeaient leurs vins des altérations sans la connaissance du soufre, antioxydant et antiseptique. C'est de ces essais qu'est né « In Dolio ». Chaque année un nouveau cépage, une nouvelle parcelle est mise en étude suivant les techniques romaines.

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinifié suivant la technique dite « Georgienne » les raisins blancs sont mis à macérer en grappe entière dans une Dolia (Grosse amphore à fond plat). Les polyphénols naturels de la peau protègent le vin des altérations, notamment de l'oxydation. La macération dure 8 mois, les raisins sont ensuite pressés puis mis en bouteille.

## DÉGUSTATION

Un nez aux dominantes fruitées, abricotées, quelques notes séveuses. La bouche présente une belle minéralité, de la fraîcheur. Des tanins sont présents, mais fondus, en harmonie avec le vin.

UNE FAMILLE, QUATRE DOMAINES

