



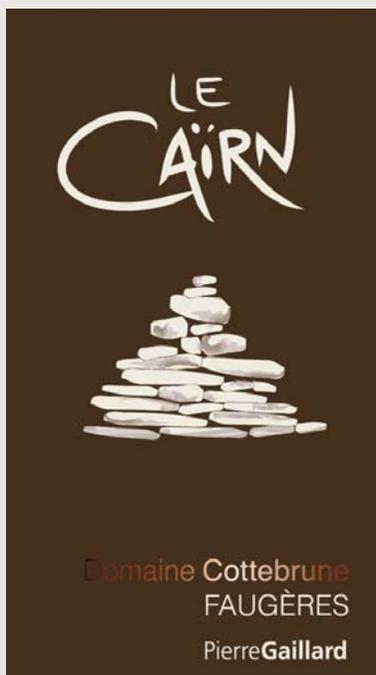
Pierre Gaillard

Viticulteur à Mallevall et autres pentes



Cottebrune

FAUGÈRES



AOP Faugères Blanc

« Cairn »

Frais, fruité et rond.

Trois cépages expressifs révélateurs du potentiel des terroirs du Languedoc.

Terroir

.....
Superficie : 1 hectare
Cépages : 33 % Roussane,
33 % Vermantino et
33 % Grenache Blanc
Sols : schistes bruns
Rendement : 16 hl/ha

Les raisins sont issus de jeunes vignes plantés en 2008 par Pierre Gaillard sur les hauteurs du hameau de la Liquière (200 à 350 m d'altitude). Les vignes sont conduites sur échelas avec une densité de 7 500 pieds / hectares ; Cela nous permet d'avoir une surface foliaire et racinaire importante et de donner des raisins concentrés.

Vinification

.....
Vendanges manuelles avec tri
à la parcelle.
Pressurage directe.
Fermentation alcoolique en barriques
entre 14 et 20° C.

Nous vinifions les différents cépages séparément afin de les ramasser à leur optimum de maturité. Après un débourage poussé en cuve, la fermentation est conduite

en barriques à assez basse température afin de la faire durer en longueur et de préserver au mieux le fruit.

Élevage

.....
8 mois en barriques de plusieurs vins.
Élevage sur lie avec un bâtonnage une fois par semaine.

Le vin ne sera pas soutiré jusqu'à sa mise en bouteille et l'assemblage sera finalisé au moment de l'embouteillage

Les vins sont commercialisés par la

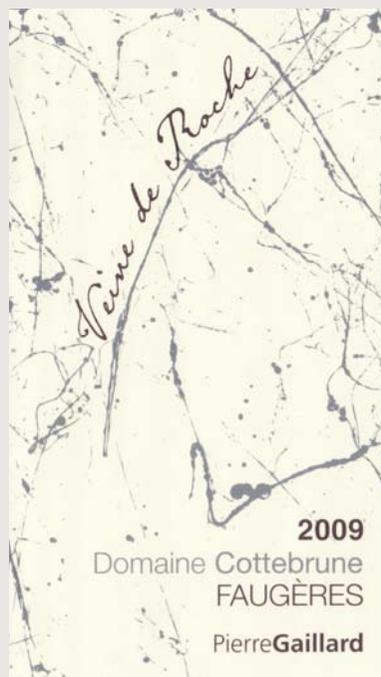
Sari Pierre Gaillard

La gare 34480 Laurens

Tél. 06 75 87 43 98 (vignes)

Tél. 04 74 87 13 10 (commercial)

domaine-cottebrune@domainespierregailard.com



AOP Faugères Rosé « Veine de Roche »

Fruité, vineux et long.

Issu de terroir de schistes bruns, ce vin bénéficie d'une belle maturité des raisins. De couleur rubis tendre, les arômes explosifs de fraise et de framboise gardent toujours leur fraîcheur. Idéal pour les repas d'été.

Terroir

.....
Commune : Cabrerole Lentenic Faueres.
Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan.
Sol : Schistes

Vinification

.....
Après une récolte manuelle, on procède à une saignée sur des cuves de rouge.
Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées entre 16 et 20°.
Fermentation malolactique bloquée.

Élevage

.....
En cuve exclusivement.
Mise en bouteille 6 mois après la récolte.



Les vins sont commercialisés par la
Sarl Pierre Gaillard
 La gare 34480 Laurens
 Tél. 06 75 87 43 98 (vignes)
 Tél. 04 74 87 13 10 (commercial)
 domaine-cottebrune@domainespierregailard.com



AOP Faugères

« Transhumance »

Riche, harmonieux et corsé.

Syrah, Grenache noir, Mourvèdre : trois cépages expressifs révélateurs du potentiel des terroirs du Languedoc.

Terroir

Superficie : 5 hectares.

Cépages : 55 % syrah,

35 % grenache noir, 10 % mourvèdre.

Sols : schistes bruns.

Rendements : 30 hl/ha.

Situé sur les premières élévations au sud du Massif Central et dominant la plaine de Béziers, le vignoble de Faugères s'étend sur un sol de schistes bruns et bénéficie grâce à son altitude d'un micro-climat beaucoup plus tempéré que dans la plaine. Les vins produits sont donc plus frais et équilibrés. Le domaine se situe sur des sols à forte pente où la vigne est plantée à haute densité (7 500 pieds/ha).

Vinification

Vendanges manuelles.

Éraflage total.

Macération pré-fermentaire à froid de 4 à 5 jours.

Fermentation alcoolique à 25 °C. avec pigeages et remontages 3 fois par jour.

Macération post-fermentaire à chaud.

Il faut tenir compte du relief accidenté et récolter chaque parcelle à la maturité idéale. Voilà pourquoi nous les vinifions séparément dans des cuves de petit volume (50 à 70 hl/ha). La vinification est traditionnelle et vise à extraire et à fixer la couleur tout

en développant les arômes de fruits frais. La macération post-fermentaire à chaud favorise l'extraction des tanins les plus polymérisés et donne à la structure du vin son ampleur finale.

Élevage

14 mois en barriques (25 % neuves) pour les syrah, mourvèdre et grenache les plus charpentés et en cuves pour le reste.

DÉGUSTATION : puissant, riche, concentré et néanmoins très équilibré. Peut se boire jeune mais possède un potentiel de garde qui le rendra encore plus harmonieux et racé.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

La gare 34480 Laurens

Tél. 06 75 87 43 98 (vignes)

Tél. 04 74 87 13 10 (commercial)

domaine-cotebrune@domainespierregailard.com



AOP Faugères

« Parole de Berger »

Puissant, élégant, complexe et frais.

Issu de terroirs de schistes, il exprime le meilleur de notre terroir et de notre savoir faire.

Terroir

.....
**Cépages : 80 % syrah
 et 20 % grenache noir.**
Sols : schistes bruns.
Rendement : 30 hl/ha.

La majorité des vins retenus pour cette cuvée provient d'un coteau isolé, situé sur les hauteurs du hameau de la Liquière (entre 200 et 350 m d'altitude) orienté plein Est. Ces conditions favorisent une maturation douce et progressive des raisins, favorable à l'obtention d'un vin riche et équilibré

Vinification

.....
**Vendanges manuelles avec tri
 à la parcelle.**
Éraflage total.
**Macération pré-fermentaire à froid
 de 4 à 5 jours.**
Macération post-fermentaire à 30 °C.
Fermentation malolactique en barriques.

Nous vinifions chaque parcelle séparément, dans des cuves de petites contenances, afin de révéler les particularités de chacune d'elles. Au cours de la fermentation alcoolique 3 pigeages et 3 remontages sont réalisés quotidiennement. Lorsque tous les sucres ont été transformés, nous effectuons une macération post-fermentaire à chaud

afin d'apporter du gras et d'arrondir la structure tannique. La date de décuvage est déterminée grâce à des dégustations journalières. La macération totale dure généralement 4 à 5 semaines.

Élevage

.....
**12 mois dans 100 % de barriques de
 chêne à grain fin (Allier et Nevers).**
**30 % de barriques neuves. Puis 6 mois
 en bouteille avant commercialisation.**
Un soutirage tous les 6 mois.

Au terme de l'élevage, nous sélectionnons les meilleures barriques de notre cave pour cette cuvée.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

La gare 34480 Laurens

Tél. 06 75 87 43 98 (vignes)

Tél. 04 74 87 13 10 (commercial)

domaine-cottebrune@domainespierregailard.com