



AOP Côte-Rôtie

Fruité, charnu et fin.

Il exprime la diversité de l'ensemble des terroirs du domaine dont il est l'assemblage.

Terroir

Superficie : 5 ha.

Commune : Ampuis (Rhône)

Cépages : 90 % syrah, 10 % viognier.

Sols : schistes Côte Blonde et Côte Brune.

Rendements : 35 hl/ha.

Situées sur les coteaux exposés Sud/Sud-Ouest d'Ampuis, les vignes sont plantées sur des sols de natures différentes. Les parcelles de type Côte Brune, composées de schistes bruns riches en oxyde de fer donnent des vins charpentés. Les parcelles de type Côte Blonde sont formées de schistes riches en limon et en lœss et produisent des vins plus souples et plus aromatiques.

Vinification

Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.

Éraflage total.

Macération pré-fermentaire à froid,

Fermentation alcoolique à 35 °C.

Macération post-fermentaire à 30 °C,

Fermentation malolactique en barriques.

Les vinifications sont traditionnelles du vignoble de Côte-Rôtie. Une série de pigeages, de remontages et de délestages favorise la bonne extraction des arômes et des tanins à l'origine de la puissance des côte-rôtie. Le viognier, présent en faible pourcentage, apporte une complexité aromatique supplémentaire ainsi que du gras enveloppant les tanins de la syrah.

Élevage

18 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).

Barriques : 50 % neuves avec oxygénation tous les 4 mois.

Chaque parcelle est vinifiée séparément afin d'obtenir différents vins exprimant la typicité de chacune. Ces vins sont ensuite assemblés pour obtenir le meilleur équilibre entre la puissance et l'élégance de ces terroirs. Garde : ils peuvent se déguster à la fois jeunes mais aussi après 10 à 15 ans de vieillissement.

Les vins sont commercialisés par la

Sarl Pierre Gaillard

Lieu-dit "Chez Favier" 42520 Malleval

Tél. +33 (0)4 74 87 13 10

Fax +33(0)4 74 87 17 66

vinssp.gaillard@wanadoo.fr