



AOP Condrieu

« L'Octroi »

Fruité, élégance et minéralité.

Issu d'une sélection parcelle plantée il y a une dizaine d'années sur les pentes rocheuse et minérales des Gorges de Malleval.

Terroir

Superficie : 1 ha
Commune : Malleval
Cépage : 100 % Viognier
Sols : sables légers de granits détritiques orientés plein sud
Rendements : 30 hl/ha

Depuis la plantation de la vigne, le sol est travaillé à la pioche et, dans certains endroits, à l'aide d'un treuil. Les racines plongent ainsi au plus profond du terroir et de sa minéralité.

Vinification

Vendanges manuelles des raisins à belle maturité.
Fermentation alcoolique en barriques, température contrôlée à 15-18 °C.
Fermentation malolactique en barriques.

Le viognier donne des vins riches et très aromatiques, les fermentations se font en barriques ce qui donnent la juste oxygénation pour épanouir les arômes sans les alourdir. On retrouve la minéralité du terroir dans le vin ce qui lui procure une belle sensation de fraîcheur.

Élevage

7 à 8 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).
5 % de barriques neuves maximum.
Bâtonnage sur lies une fois par semaine.

Afin de préserver leur minéralité tout en enrichissant leur structure en bouche, les vins sont élevés et bâtonnés sur lies pendant toute la durée de l'élevage. Le viognier développe alors toute la complexité de ses arômes de fruits exotiques et de fleurs : litchi, pêche blanche, violette.

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

vinsp.gaillard@wanadoo.fr