



AOP Côtes du Rhône

« Les Gendrines »

Frais, floral et fruité.

Issu de coteaux granitiques.

Terroir

Superficie : 1,5 ha.

Communes : Chavanay, Malleval (Loire), Limony (Ardèche).

Cépage : 100 % viognier.

Sols : sables légers de granits détritiques.

Les vignes sont plantées sur des coteaux de sables granitiques légers, différents des parcelles de Condrieu par leur orientation Est. Cette exposition un peu moins chaude assure une belle acidité sur les baies de viognier, dont la richesse et la maturité sont favorisées par les faibles rendements.

Élevage

7 à 8 mois en barriques de chêne à grain fin (Allier et Nevers).

5 % de barriques neuves.

Bâtonnage sur lies une fois par semaine.

Afin de préserver la minéralité tout en enrichissant la structure en bouche, les vins sont élevés et bâtonnés sur lies pendant toute la durée de l'élevage. Cette opération parfait l'onctuosité du viognier et apporte à ce côtes-du-Rhône toute sa rondeur et son ampleur.

Vinification

Vendanges manuelles, tri sévère des grains sains et mûrs.

Fermentation alcoolique en barriques, température contrôlée à 15 -18 °C.

Fermentation malolactique en barriques.

La fermentation en barrique permet au vin de s'épanouir aromatiquement. La faible utilisation du bois neuf (à peine 10 %) permet de respecter au mieux la finesse et la fraîcheur des arômes du viognier sur les sols granitiques du nord de la vallée du Rhône.

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