



## AOP Saint-Joseph

### « Les Pierres »

**Fin et aromatique.**

*Sélection après sélection, issu du meilleur de notre cave.*

### Terroir

**Superficie : 1,5 ha.**

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

**Cépage : 100 % syrah.**

**Sols : granits altérés.**

**Rendements : 35 hl/ha.**

La cuvée *Les Pierres* est le fruit d'une double sélection. Dès la récolte, tous nos terroirs sont séparés. Les plus belles récoltes issues du Clos de Cuminaille mais aussi de Côte Belley et de Limony sont repérées et élevées en barriques neuves. Ce vin prend donc son origine dans des coteaux particulièrement bien exposés, granitiques aux sols légers et filtrants, offrant des conditions favorables à une expression optimale de la syrah.

### Vinification

**Vendanges anuelles, 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 pigeages, renouvelés trois fois par jour, les remontages et les délestages permettent de réaliser une bonne extraction des arômes et des tanins. Mis en barriques avant le début de la fermentation malolactique, le vin se marie progressivement au bois pour un fondu agréable des arômes.

### Élevage

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

**Barriques 100 % neuves avec soutirage tous les 3 mois.**

En mars, seules les barriques qui présentent la plus grande complexité aromatique deviendront *Les Pierres*. Cette élégance particulière se révélera pleinement après 10 ans de garde.

*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](mailto:vinsp.gaillard@wanadoo.fr)