

# Château Gaillard



Viticulteurs dans le Beaujolais, notre exploitation familiale, connue sous le nom de CHATEAU GAILLARD s'étend sur 12 hectares. Nous produisons les prestigieuses appellations de : Morgon, Fleurie, Moulin à Vent et Beaujolais Villages. Château Gaillard à été racheté par mon père en 1972. Le cuvage a été bâti en 1897 et certaines parcelles dont est issu le Morgon Vieilles Vignes, datent de cette époque.

Nous cultivons, produisons, vinifions nous-même nos vins depuis 5 générations pour conserver le savoir-faire familiale. Les Vignes de nos Morgon se situent en plateau sur une faille rocheuse exposée au Sud à Villié-Morgon sur des schistes, quartz et gneiss. Les raisins sont cueillis manuellement, après un double tri, ils sont transportés en caisse de 50 Kg. Après l'encuvage, les raisins sont foulés, puis immergés dans leur jus ou les levures du terroir font leur travail. Une régulation thermique allant de 15°C au départ à 30° avant pressurage permet d'extraire le meilleur de nos raisins. L'élevage se fait en foudre bois pendant 6 à 12 mois pour obtenir la meilleure harmonie.

## Morgon Château Gaillard 2014 vieilles vignes:

Désignation : **Château Gaillard cacheté à la cire**

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Situation : plateau sud

Terroir : terrains sablonneux avec schiste et manganèse.

Provenance : vieilles vignes 90 ans

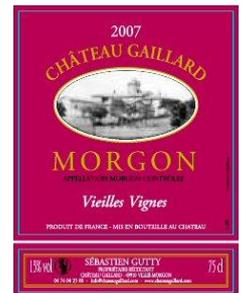
Rendement moyen : 35hl/ha

Elevage : 12 mois en pièces âgées de 5 vins

Vinification : 17 jours de macération carbonique en grappes entières.

Caractéristiques : Robe rubis tuilé. Nez : mélange de Kirch et de vanille. Bouche longue et intense, tannins fins et fondus, arômes de cerise et cassis.

Servir chambré (17 à 18°). Vieilles vignes : 2 à 10 ans



## Morgon Château Gaillard 2015 :

**Médaille d'Or Concours Vignerons Indépendants 2016**

Désignation : Château Gaillard

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Situation : plateau sud

Terroir : terrains schistes décomposé, veine manganèse.

Provenance : vieilles vignes 50-70 ans

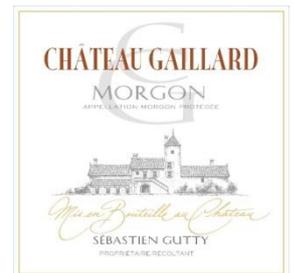
Rendement moyen : 38 hl/ha

Elevage : 9 mois en foudres de bois

Vinification : 11 jours de macération carbonique en grappes entières. Basse température

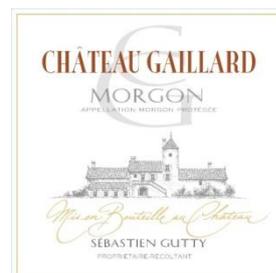
Caractéristiques : Robe grenat intense. Arômes fruits rouges kirch et fraise des bois. Bouche longue et ample, tannins souples et long. Servir chambré (15 à 17°).

Vieilles vignes : 2 à 8 ans



## **Morgon Château Gaillard 2016 :** **Médaille d'Or Concours Vignerons Indépendants 2017**

Désignation : Château Gaillard  
Cépage : Gamay noir à jus blanc  
Situation : plateau sud  
Terroir : terrains schistes décomposé, veine manganèse.  
Provenance : vieilles vignes 50-70 ans  
Rendement moyen : 30hl/ha  
Elevage : 8 mois en foudres de bois  
Vinification : 12 jours de macération carbonique en grappes entières. Basse température  
Caractéristiques : vin fruités (fruits noirs : cassis mûre) - bouche : Vin riche et puissant avec une belle ampleur en bouche et une bonne persistance aromatique.  
Servir chambré (15 à 17°) . Accompagne idéalement vos viandes rouge ou blanche, gibier et fromages.  
Vieillessement : 2 à 8 ans

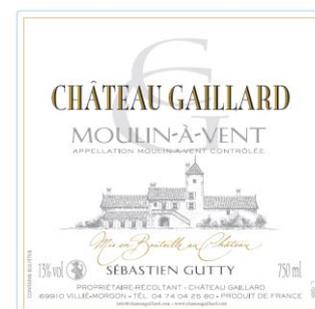


## **Fleurie Château Gaillard 2016 :**

Désignation : Château Gaillard  
Cépage : Gamay noir à jus blanc  
Situation : coteau sud-est  
Terroir : terrains sableux  
Provenance : vieilles vignes 70 ans  
Rendement moyen : 50hl/ha  
Elevage : 6 mois en foudres de bois  
Vinification : 10 jours de macération carbonique en grappes entières. Fermentation à froid,  
Caractéristiques : Robe rubis. Floral, fruits mûrs, abricot. Tanin fondu, souple et rond, Servir chambré (15 à 17°) .  
Accompagne idéalement vos viandes rouge ou blanche, volailles,  
Vieillessement : 2 à 5 ans

## **Moulin à Vent Château Gaillard 2013 :** **Decanter 88 %**

Désignation : Château Gaillard  
Cépage : Gamay noir à jus blanc  
Situation : coteau est  
Terroir : arènes granitiques roses et friables appelées grès, infiltrées de filons de manganèse  
Provenance : vieilles vignes 65 ans  
Rendement moyen : 52hl/ha  
Elevage : 7 mois en foudres de bois  
Vinification : 18 jours de macération carbonique en grappes entières. Levures indigènes  
Caractéristiques : Robe grenat profond. Moulin à Vent est un vin délicat, aux arômes épices et fleuris.  
Servir chambré



## **Beaujolais Villages Château Gaillard 2016 :**

**Médaille d'Argent Concours International du Gamay**

Désignation : Château Gaillard

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Situation : Coteau face sud

Terroir : Argilo-calcaire

Rendement moyen : 30hl/ha

Vinification : 8 jours de fermentation semi carbonique.

Caractéristiques : Robe rubis foncé. Arômes fruits rouges, tanins souples Vin pouvant vieillir de 4 à 5 ans.

Servir chambré (15 à 16°) en cuisine avec viande rouge, blanche, poissons ou fromages.

## **Beaujolais Villages Château Gaillard 2015 :**

Désignation : Château Gaillard

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Situation : Coteau face sud

Terroir : Argilo-calcaire

Rendement moyen : 35hl/ha

Vinification : 10jours de fermentation semi carbonique.

Caractéristiques : Robe rubis violacée très intense. Arômes cassis, framboise, fraise. Tannins très présents.

Vin pouvant vieillir de 5 à 7 ans. Servir chambré (16 à 18°) en cuisine avec viande rouge, gibier, côte de bœuf.