





Le domaine

La **Famille GALLEY** a acquis son domaine en 1974, dans un village ardéchois de caractère situé au sein de la commune de Saint-Montan. Il était initialement composé de vignes, d'arbres fruitiers (cerisiers, abricotiers, oliviers), de forêt et de garrigue, le tout sur 80 hectares.



La production de vin a alors nécessité la restructuration de l'exploitation. Un travail colossal quant à la sélection des cépages et l'instauration d'une méthode de culture stricte, perpétuée par la suite.
Le domaine fait parti de l'AOP Côtes du Vivarais, appellation obtenue en 1999.



Aujourd'hui, le vignoble représente 15 hectares d'un seul tenant, autour d'une bâtisse aux couleurs de l'Ardèche méridionale.



La philosophie de la famille

Depuis plus de 30 ans, Alain et son fils David-Alexandre s'accordent autour d'une passion commune : l'amour du vin.

Des vins se distinguant par la sélection minutieuse des cépages afin d'obtenir des mariages uniques, aux arômes fins et concentrés. Leur élaboration reflète le terroir et ses richesses, dans le plus grand respect de l'environnement. Cette rigueur permet l'obtention d'un raisin unique.

Conformément à une démarche qualitative, chaque étape de la production des crus est minutieusement suivie et contrôlée, des vendanges manuelles jusqu'à la mise en bouteille. Les vins de la famille Gallety sont avant tout un Art de vivre se transmettant à travers les générations, avec passion et dévouement. Ils font honneur à la fois au patrimoine familial et à la gastronomie française.



Nos valeurs



CUVÉE GALLETY BLANC

Grenache blanc 50%, Marsanne 40%, Roussanne 10%.
Vignes de 40 ans. Rendements de 40hl/ha.

Sol argilo-calcaire

Vendanges manuelles en petites caisses, pressurage direct et débouillage de 24h, vinification en cuves inox, mis au propre et élevage de 7 mois dans les mêmes cuves.

Vin très expressif en nez comme en bouche sur le fruit. La bouche est portée par un joli gras qui, combiné à l'acidité naturelle, lui donne une longueur toute particulière.

À boire dans les 5 ans
Servir frais : 12 °C



HAUTE VIGNE ROUGE

Syrah 50%, Grenache 50%.
Vignes de 4 à 20 ans. Rendements de 40hl/ha.

Sol argilo-calcaire.

Vendanges manuelles en petites caisses, macération de 10 jours en cuves béton, puis élevage dans ces mêmes cuves pendant 7 mois.

Vin de plaisir immédiat, sur le fruit rouge, une gourmandise.

À boire dans les 5 ans.



CUVÉE GALLETY ROUGE

Syrah 50%, Grenache 50%.
Vignes de 40 à 45 ans. Rendements de 35hl/ha.

Sol argilo-calcaire.

Vendanges manuelles en petites caisses, macération de 15 jours en cuves béton, puis élevage en vieux fûts de chêne pendant 12 à 15 mois.

Finesse et complexité se mêlent pour offrir une aromatique sur les fruits rouges, les épices, avec une grande longueur en bouche.

Potentiel de garde d'une dizaine d'années.
Ouvrir la bouteille de préférence 1h avant dégustation.

Nos sélections parcellaires



CUVÉE EMMA

Grenache 60%, Syrah 40 %
(complantés sur la même
parcelle).
Vignes de 50 ans. Rendements de
30hl/ha.

Sol argilo-calcaire.

Vendanges manuelles en petites
caisses, macération de 20 jours en
cuves béton, puis élevage en vieux
fûts de chêne pendant 18 mois.

Finesse et complexité se mêlent
pour offrir une aromatique sur les
fruits noirs, les épices, avec une
grande longueur en bouche.



Potentiel de garde d'une dizaine d'années.

Ouvrir la bouteille de préférence 1h avant
dégustation.



LA SYRARE

Syrah 70%, Grenache 30%.
Vignes de 50 ans. Rendements
de 20hl/ha.

Sol argileux.

Vendanges manuelles en
petites caisses, macération
de 25 jours en cuves béton,
puis élevage en vieux fûts
de chêne pendant 18 à 20
mois.

Vin de terroir sur des arômes de
violette, d'épices et de petits
fruits rouges. Une grande
harmonie entre le nez et la
bouche.



Potentiel de garde de 10 à 15 ans.

Ouvrir et carafer la bouteille si nécessaire 1h
avant dégustation.



LA LIGURE

Grenache 60%, Syrah 40%.
Vignes de 85 à 92 ans. Rendements
de 10hl/ha.

Sol argilo-calcaire.

Vendanges manuelles en petites
caisses, macération de 25 à 30 jours
en cuves béton, puis élevage en
vieux fûts de chêne pendant 36 à
40 mois.

Vin d'une très grande complexité,
tant au nez qu'en bouche, avec un
toucher délicat et une intensité
aromatique voluptueuse.



Potentiel de garde de 10 à 15 ans.

Ouvrir la bouteille 1h avant dégustation.

Côtes du Vivarais



Situation géographique

À une vingtaine de kilomètres de Montélimar, en Ardèche méridionale, la **Famille Gallety** est située sur une colline surplombant le Rhône, avec vue sur les dentelles de Montmirail et le Mont Ventoux. Il grimpe sur une colline surplombant le Rhône avec vue sur les dentelles de Montmirail et le Mont Ventoux. L'appellation Côtes du Vivarais fût reconnue à sa juste valeur dès 1999. La grandeur et le caractère singulier des terroirs qui composent cette appellation démontrent que celle-ci possède toute sa place au sein de l'échiquier des grandes appellations rhodaniennes.

Un environnement de rêve dans lequel s'épanouissent de jolis ceps de Syrah et de Grenache noir. Ces derniers donnent des jus denses et charnus, possédant une fraîcheur, une élégance et une sincérité remarquable. Ces vigneron exigeants ont fait de leur domaine ardéchois l'une des propriétés à suivre de près dans la Vallée du Rhône



Carte d'identité

- **Superficie** : 15 hectares
- **Encépagement rouges** : 50% Syrah / 50% Grenache
- **Encépagement blancs** : 50% Grenache blanc / 40% Marsanne/ 10% Roussanne
- **Âges des vignes** : de 4 ans à 92 ans pour les rouges / de 35 ans à 40 ans pour les blancs
- **Densité plantation** : 4500 pieds/ hectare
- **Cuverie** : cuves béton pour vinification rouges / cuves inox pour vinification et élevage blancs
- **Chai d'élevage** : vieilles barriques de 228 litres et foudres de 3500 litres pour les rouges
- **Bouchons** : totalité des cuvées avec bouchons Français Diam

Gallety

La Montagne, 07220 SAINT MONTAN - France
+33 (0)4 75 52 63 18 - contact@gallety.fr

www.gallety.fr