



DOMAINE
galuval

LE COQ VOLANT BL

COTES DU RHONE VILLAGES
BLANC

♦2020♦



MANIFESTE DE LA CUVEE

L'emblème du domaine de Galuval, le coq (du latin Gallus), virevolte au rythme des rafales de vent. Les bienfaits du Mistral font la prospérité des vignes de notre région. Ce courant ventile et assainit naturellement les grappes puis chasse les nuages pour une parfaite maturité des raisins. Le Coq Volant Blanc s'inspire du Mistral et lui rend hommage par un profil frais et envolé.

Ce vin naît d'un quatuor de cépages locaux : le Grenache blanc, le Viognier, la Roussanne et la Clairette. Nous avons joué sur l'identité et la complémentarité des cépages pour créer un bel équilibre. Chacun exprime ses notes variétales pour un vin tout en finesse, très aromatique avec de subtiles notes florales.

« Le Coq Volant surprend par une délicatesse et une légèreté inattendues pour un vin blanc de la région »

E. COUZI, CŒNOLOGUE DU DOMAINE

LE MILLESIME 2020

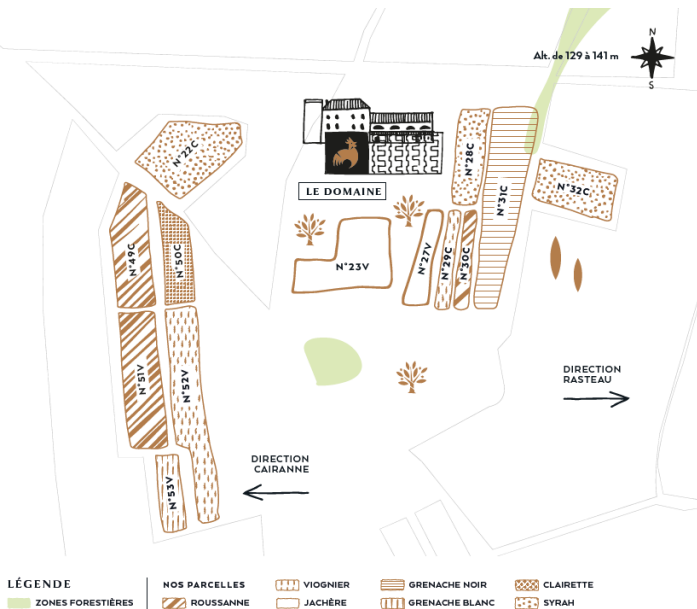
La robe est jaune doré avec des reflets verts. Le nez développe des arômes complexes sur la fleur blanche, le chèvrefeuille et le tilleul. La bouche est élégante et aérienne, elle s'ouvre par une belle attaque ronde, un palais fruité et une fraîcheur soutenue. Une signature délicate inattendue pour la région.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	25 % Grenache blanc 25% Viognier 25% Roussanne 25% Clairette
Format	75cl
Nb bouteilles	5000 cols
Degré	12,5%



LA VALLEE DE LA GAYERE



LE TERROIR

Le Coq Volant Rouge est issu de parcelles situées dans la Vallée de la Gayère. Ce terroir tire son nom du cours d'eau éponyme. La Vallée de la Gayère est réputée pour la fraîcheur de ses argiles marbrées qui en font un terroir idéal pour des blancs gastronomiques, frais et élégants.

Située au sud du village de Cairanne, ce terroir se constitue de colluvions peu caillouteuses très riches en fines, qui conservent volontiers l'humidité. Rares sont les graviers et les galets. Les argiles sont marbrées et les nodules calcaires, tout comme le pseudo-mycélium, très abondants. Cette composition pédologique permet à la vigne de ne pas souffrir des températures estivales grâce à une très bonne alimentation des vignes.

N° parcelles & superficie	Grenache Bl n° 53 = 0,4 ha
	Viognier n° 52 = 1,2 ha
	Roussanne n° 51 = 0,9 ha
	Clairette n° 49 = 0,9 ha
Âge des vignes	6 ans
Altitude parcelles	130 m
Rendement	40 hL/ha



VENDANGES & VINIFICATION

Les vendanges sont réalisées à la machine à l'aube dès 5h du matin.

Date des vendanges	
Viognier & Grenache Bl.	1er septembre 2020
Roussanne	4 septembre 2020
Clairette	1er octobre 2020
Température des raisins à l'arrivée au chai	
15°C	

Les raisins sont versés dans un conquêt vibrant préservant au maximum l'intégrité des baies. S'ensuit un pressurage direct en pressoir pneumatique à cage fermée avec un remplissage axial par gravitation. On ne retient que le cœur de presse jusqu'à 0,6 bars de pression.

En cuve, nous réalisons un débouillage à froid (température 12°) pour ne retenir que les bourbes fines. Le levurage est effectué en levure sèche et la fermentation s'effectue en cuve inox thermo-régulée (14-18°C). Nous procédons à de la macro-oxygénation durant toute la fermentation. Nous conservons l'acide malique naturel en bloquant la fermentation malo-lactique. Nous réalisons un brassage des lies avant le soutirage et l'élevage sur lies fines.

S'ensuit un élevage très court sur lies fines en cuve inox pendant 4 mois.



DOMAINE
galuval

LE COQ VOLANT BL

COTES DU RHONE VILLAGES
BLANC

♦2020♦



SUBLIMER LA CUVEE

La température idéale de service est de 12°C.

Le Coq Volant Blanc 2020 peut se consommer immédiatement ou se conserver jusqu'à 3 ans.

Nous recommandons de servir Le Coq Volant Blanc à l'apéritif ou avec un plat léger et frais. Il accompagnera à merveille des Saint-Jacques rôties à l'orange, un soufflé au beaufort ou un œuf parfait avec des asperges et une crème au parmesan.

ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	0,24 g/l
Filtration finale	0,65 µm
Stabilisation tartrique	30 ml/hl
Stabilisation protéique	Acquise
Acidité totale	3,52
PH	3,49
Acide Malique	1,54

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 003 185
Gencode Carton	3 193 663 003 192
Bouteilles par cartons	6
Dimensions coffret	L320 x H 192 X l 264 mm
Poids	8,5 kg

PALETTISATION

Format de la palette	1200 x 800 mm
Nbr de caisses par couche	10
Nbr de couches	8
Nbr de coffret par palette	80
Nbr de bt par palette	480 cols