



DOMAINE  
galuval

# LE COQ VOLANT RG

COTES DU RHONE VILLAGES  
ROUGE

♦ 2019 ♦



## 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 Rouge s'inspire du Mistral et lui rend hommage par un profil fruité et aérien.

Ce vin fait la part belle aux deux cépages iconiques de notre région, la Syrah et le Grenache. Nous les avons vinifiés en bi-cépage pour créer une osmose très tôt entre leurs deux personnalités. Le Coq Volant Rouge insuffle un vent nouveau de gourmandise sur la Vallée du Rhône méridionale.

*« Le Coq Volant Rouge présente le duo mythique Syrah-Grenache sublimé par la fraîcheur du Mistral »*

E. COUZI, ŒNOLOGUE DU DOMAINE

## LE MILLESIME 2019

Sur ce millésime, l'assemblage Syrah-Grenache se démarque par des maturités peu poussées qui lui permettent de conserver un profil plus vif et frais que les autres vins de cette année.

Le Coq Volant Rouge 2019 est d'un rouge profond aux reflets pourpres. Il dévoile un nez aux arômes de violette (Syrah) et de fruits rouges (Grenache) souligné par l'élégance du bois. En bouche, l'ensemble est harmonieux et frais, avec une belle longueur soutenue par des saveurs de fruits noirs, d'épices et des tanins soyeux.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	50% Syrah, 50% Grenache
Format	75cl
Nb bouteilles	10 000 cols
Degré	14,5%





DOMAINE  
**galuval**

# LE COQ VOLANT RG

COTES DU RHONE VILLAGES  
ROUGE

♦ 2019 ♦



## SUBLIMER LA CUVEE

La température idéale de service est de 15°C.

Le Coq Volant Rouge 2019 peut se consommer immédiatement ou se conserver jusqu'à 5 ans.

Le Coq Volant s'associera très bien en été, à l'apéritif ou au repas, avec un plat coloré et généreux. Une grillade d'échine de porc au piment d'Espelette ou du rouget poêlé aux tomates, olives et basilic.

## ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	1,1 g/L
Filtration finale	3 microns
Acidité totale	3,48 g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
PH	3,45
IPT (DO 280)	49

## DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 003 161
Gencode Carton	3 193 663 003 178
Bouteilles par cartons	6
Dimensions coffret	L320 x H192 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