



DOMAINE
galuval

LE PLAN



AOC COTES DU RHONE VILLAGES
PLAN DE DIEU ROUGE

♦ 2019 ♦



MANIFESTE DE LA CUVEE

Ce vin est une invitation à explorer le terroir complexe et mystérieux du Plan de Dieu. Composé de galets et d'argiles rouges, le Plan de Dieu est l'oasis de la vigne grâce à la combinaison rare d'une nappe phréatique proche et d'un microclimat chaud. Grâce à cette configuration particulière, la Syrah et le Grenache ont pu puiser une fraîcheur inespérée dans les sols et ainsi atteindre de très belles maturités en dépit de températures caniculaires. Ce vin fait la part belle au fruit, résultat d'un parfait équilibre entre les deux cépages.

Respectueux de son terroir, ce vin est issu de l'agriculture biologique.

« Ce vin présente une signature aromatique sérieuse qui se démarque du profil classique de l'AOC. Soyeux et élégant, il dévoile un double-visage très équilibré entre la Syrah et le Grenache. »

E. COUZI, ŒNOLOGUE DU DOMAINE

LE MILLESIME 2019

La robe est d'un rouge profond aux reflets violacés. Le nez dévoile des notes de fruits compotés comme la cerise ou la prune. La bouche se révèle dense et veloutée avec d'élégants arômes fruités, soutenue par un boisé présent et offrant une finale harmonieuse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	50% Syrah, 50% Grenache
Format	75cl
Nb bouteilles	10 000 cols
Degré	15%



DOMAINE
galuval

LE PLAN



AOC COTES DU RHONE VILLAGES
PLAN DE DIEU ROUGE

♦ 2019 ♦



LE TERROIR

Plan de Dieu tire son nom du Moyen Âge où la traversée de cette vaste plaine forestière, alors remplie de brigands, méritait que l'on remette son âme à Dieu. Aujourd'hui, la forêt de chênes verts a laissé place à la vigne. Composé de galets et d'argiles rouges, le Plan de Dieu est un terroir particulièrement propice à la culture de la vitis vinifera grâce à la combinaison rare d'une nappe phréatique proche et d'un microclimat chaud. Le Plan de Dieu offre le meilleur des deux mondes, de très fortes chaleurs permettant d'atteindre de belles maturités des raisins et une alimentation en eau ménagée induisant un stress hydrique limité. Ce terroir favorable permet ainsi une expression originelle des cépages. Le Plan de Dieu délivre des vins généreux et solaires.

Cette cuvée a été réalisée à partir de vignes certifiées issues de l'agriculture biologique.

Âge des vignes	30 ans
Altitude parcelles	110 m
Rendement	40 hL/ha

VENDANGES & VINIFICATION

La récolte est réalisée à la machine. Les raisins sont égrappés directement à la vigne grâce à un égraineur embarqué.

Date des vendanges	
Syrah	15 septembre 2019
Grenache	23 septembre 2019
Température des raisins à l'arrivée au chai	
25°C	

A l'arrivée au chai, les raisins rejoignent des cuves de fermentation béton de 4 à 6 tonnes. Contrôlée par thermorégulation, nous privilégions une extraction maîtrisée durant la phase fermentaire. Des immersions de marc douces et régulières permettent une extraction optimale de la couleur et des tanins. Les macérations sur marc peuvent durer jusqu'à 3 semaines.

Après un élevage d'un an en cuve béton, s'ensuit un élevage sur bois de quatre mois pour soutenir l'aromatique.



DOMAINE
galupal

LE PLAN



AOC COTES DU RHONE VILLAGES
PLAN DE DIEU ROUGE

♦ 2019 ♦



SUBLIMER LA CUVEE

Le Plan 2019 peut se boire dès à présent ou se conserver pendant 5 années.

Nous recommandons de le servir à 16°C.

Ce vin accompagnera à merveille un tian de légume façon tatin, un thon snacké aux épices ou des tagliolini aux palourdes et chorizo par exemple.

ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	1,7g/L
Filtration finale	3 microns
Acidité totale	2,93 g/L H2SO4
PH	3,73
IPT (DO 280)	64

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 003 185
Gencode Carton	3 193 663 003 192
Bouteilles par cartons	6
Dimensions coffret	570 x 313 x 105 mm
Poids	9,8 kg

PALETTISATION	
Format de la palette	1200 x 800 mm
Nbr de caisses par couche	4
Nbr de couches	10
Nbr de coffret par palette	40
Nbr de bt par palette	240 cols