



DOMAINE
galuval

LES TERRASSES

IGP MEDITERRANEE ROSE

•2020•



MANIFESTE DE LA CUVEE

Ce vin est une sélection parcelleuse du terroir géologique unique de la Vallée de l'Aygues et de l'Ouvèze. Il porte un nouveau regard sur les terrasses de ces deux cours d'eau qui apportent une fraîcheur et tension rares dans notre région. Située sur la face nord du Mont-Ventoux, le terroir naturel de ces terrasses est composé de colluvions peu caillouteuses particulièrement adaptées aux cépages destinés au rosé.

« Je voulais révéler la fraîcheur inattendue des vallées de l'Aygues & de l'Ouvèze, par un vin fin et élégant avec une belle signature aromatique. »

E. COUZI, CENOLOGUE DU DOMAINE

LE MILLESIME 2020

Dès la dégustation des baies, nous avons identifié une vraie singularité, une aromatique nouvelle sur les cépages Caladoc, Grenache et Cinsault. Ils ont réussi à puiser une fraîcheur rare dans les sols des berges de l'Aygues et de l'Ouvèze malgré cet été très chaud.

Né de trois cépages, ce rosé charme par sa couleur rose pâle et son bouquet expressif aux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Marquée par une belle tension, on retrouve en bouche des notes de thym frais et de pamplemousse. Ce vin révèle même quelques notes plus exotiques en retro olfaction. Tonique en attaque, le palais offre un très bel équilibre.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	40% Caladoc, 35% Grenache, 25% Cinsault
Format	75cl
Nb bouteilles	6000 cols
Degré	12%



DOMAINE
galuval

LES TERRASSES

IGP MEDITERRANEE ROSE

•2020•



LE TERROIR

L'Aygues et l'Ouvèze sont deux cours d'eau issus de torrents des contreforts préalpins qui apportent une fraîcheur rare dans cette région très solaire. Elles serpentent au sein du terroir au pied de la façade nord du Mont Ventoux et distribuent de très belles terrasses alluviales propices à la culture de la vigne. Dotées de peu de colluvions caillouteuses, ces terrasses sont très riches en fines, telles que les sables et les argiles, qui ont une très bonne propension à conserver l'eau et donc à bien alimenter la vigne.

Âge des vignes	10 ans
Altitude parcelles	150 m
Rendement	50 hL/ha

VENDANGES & VINIFICATION

Les vendanges pour cette cuvée ont commencé dès l'aube, afin de préserver la fraîcheur naturelle des baies.

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

Date des vendanges	03 septembre 2020
Température des raisins à l'arrivée au chai	10-12°C

À l'arrivée au chai, les raisins vont directement dans un pressoir pneumatique pour recueillir les premiers jus. On ne retient que le cœur de presse jusqu'à 0,6 bars de pression (les fins de presses sont écartées). La turbidité des mouts est aidée à 200 NTU.

Afin d'extraire un maximum de fruits, nous pratiquons une macération pré-fermentaire à froid puis s'ensuit une montée en température progressive (jusqu'à 18°-19°C) pour faire émerger des notes thiolées, aidé en cela par une sélection précise des LSA.

S'ensuit un élevage court en cuve inox pendant trois mois.

SUBLIMER LA CUVÉE

La température idéale de service est de 8°C.

Les Terrasses 2020 sont prêtes à boire.

Ce vin peut se boire seul à l'apéritif lors d'une soirée estivale ou accompagner une entrée légère comme des asperges vertes rôties au parmesan, une tartine printanière de chèvre et petits pois frais ou des encornets à la persillade.



DOMAINE
galuval

LES TERRASSES

IGP MEDITERRANEE ROSE

•2020•



ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	0,45 g/L
Filtration finale	0,65 microns um
Stabilisation tartrique	10 g/hl d'acide méta tartrique
Acidité totale	3,77 g/L H2SO4
PH	3,38
Acide Malique	2 g/L

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 003 062
Gencode Carton	3 193 663 003 154
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