



DOMAINE
galuval

LE COQ VOLANT BL

COTES DU RHONE VILLAGES
BLANC

♦ 2021 ♦



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 inattendue pour un vin blanc de la région »

E. COUZI, CÉNOLOGUE DU DOMAINE

LE MILLESIME 2021

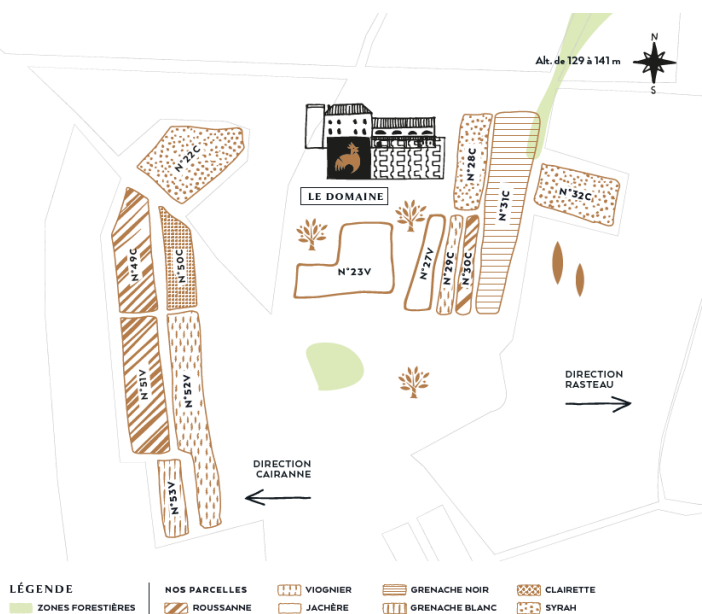
La robe est jaune doré avec des reflets verts. Le nez développe des arômes complexes sur la fleur blanche, le chèvrefeuille et le tilleul.

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 | 10 600 cols |
| Degré | 12,5% |

LA VALLEE DE LA GAYERE



LE TERROIR

Le Coq Volant Blanc 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 | |
|---|-------------------------|
| Roussanne & Grenache Bl. | 18 et 19 septembre 2021 |
| Viognier | 15 septembre 2021 |
| Clairette | 29 et 30 septembre 2021 |
| 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 presseur 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 levage 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

♦ 2021 ♦



SUBLIMER LA CUVEE

La température idéale de service est de 12°C.

Le Coq Volant Blanc 2021 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 | 1,54 g/L |
| Filtration finale | 0,65 µm |
| Stabilisation tartrique | 10g/hL d'acide méta-tartrique |
| Stabilisation protéique | Acquise |
| Acidité totale | 3,64 |
| pH | 3,51 |
| Acide Malique | 2,27 |

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 |