

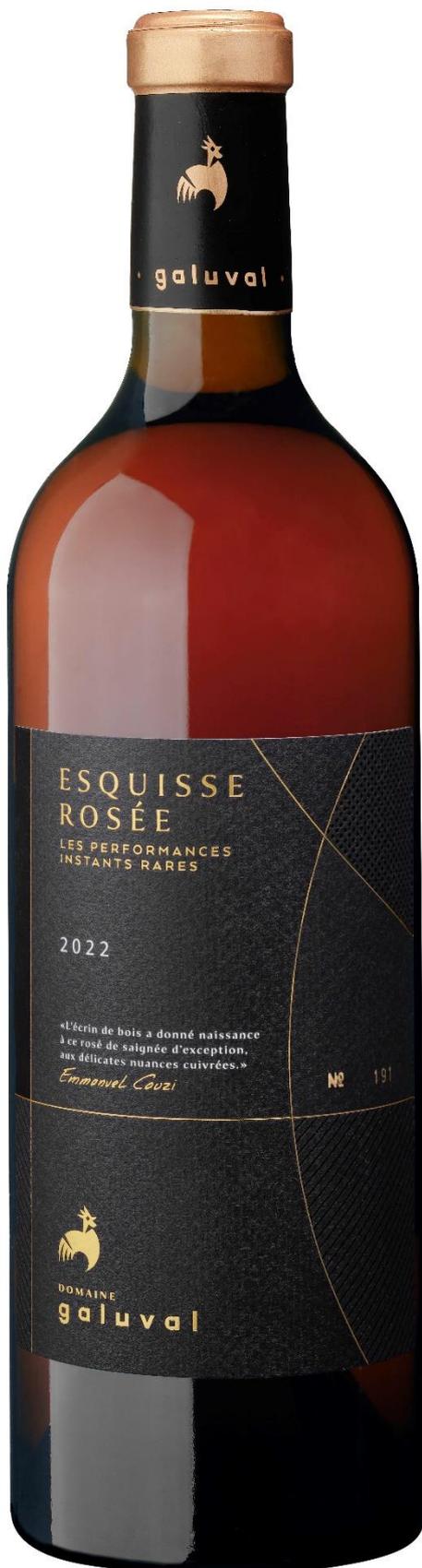


DOMAINE  
galuval

# ESQUISSE ROSÉE

COTES DU RHONE VILLAGES ROSÉ

• 2022 •



## MANIFESTE DE LA CUVÉE

Ce rosé de saignée est notre Performances 2022. Tel un tableau qui prend forme sous les coups de pinceau d'un artiste, Esquisse Rosée offre une large palette de saveurs et souligne la nature créative de ce vin.

Nous avons décidé de produire un rosé de saignée afin de proposer une expérience gustative unique, en explorant de nouvelles techniques de vinification et en exploitant tout le potentiel de nos raisins.

En optant pour cette technique, nous avons souhaité créer un rosé qui se démarque par son élégance et sa profondeur, tout en conservant la fraîcheur et la vivacité qui caractérisent un rosé. La vinification en fût de chêne apporte quant à elle de subtiles notes boisées qui viennent sublimer les caractéristiques naturelles du vin.

Ainsi, la création de cette cuvée reflète notre engagement à repousser les limites de la tradition tout en préservant l'essence même du terroir et du cépage. C'est une décision qui incarne notre passion et notre désir de créer des vins d'exception.

*« L'écrin de bois a donné naissance à ce rosé de saignée d'exception, aux délicates nuances corail. »*

E. COUZI, ŒNOLOGUE DU DOMAINE

## DÉGUSTATION

Ce rosé de saignée révèle une robe lumineuse aux nuances cuivrées. Au nez, des arômes captivants de litchi laissent place à de subtiles notes de fruits secs, de zestes d'orange et de pâte de fruit.

L'élevage de 12 mois en fût de chêne apporte de délicats arômes de lait de coco, de chocolat blanc et d'amande torréfiée.

Esquisse Rosée séduit par sa persistance en bouche, son élégance et sa finesse avec un boisé fondu. C'est l'harmonie parfaite entre la sucrosité et la fraîcheur !

Cette cuvée n'est pas faite pour plaire à tout le monde ! Clivante et inédite, c'est une signature rare.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	95% Grenache Noir, 5% Syrah
Format	75cl
Nb bouteilles	290 cols
Degré	13,5%



DOMAINE  
galuval

# ESQUISSE ROSÉE

COTES DU RHONE VILLAGES ROSÉ

• 2022 •



## LE TERROIR

La parcelle de Grenache noir de cette cuvée est située sur le terroir de la Vallée de la Gayère à Cairanne. Elle fait partie de nos parcelles les plus au sud du domaine. Idéalement exposée, elle réunit les conditions parfaites pour l'élaboration de notre rosé d'exception !

La Vallée de la Gayère tire son nom du cours d'eau éponyme. Elle est réputée pour la fraîcheur de ses argiles marbrées qui en font un terroir idéal pour des blancs et rosés gastronomiques, frais et élégants.

Située au sud du village de Cairanne, dans le contrebas de la départementale liant Cairanne à Rasteau, ce terroir se constitue de colluvions peu caillouteuses très riches en fines, qui vont conserver 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. Grâce à ces substrats, la vigne subit un stress hydrique modéré.

<b>N° parcelles &amp; superficie</b>	Grenache noir n°34 = 0.30 ha
<b>Âge des vignes</b>	< 10 ans
<b>Altitude parcelles</b>	135 m
<b>Rendement</b>	40 hL/ha

## VENDANGES & VINIFICATION

La récolte est manuelle, en grappes entières, avec de petites cagettes de 16 kg maximum. Les heures fraîches sont privilégiées pour ramasser ces parcelles d'exception.

<b>Date des vendanges</b>	18 septembre 2022
<b>Température des raisins à l'arrivée au chai</b>	10°C

À l'arrivée au chai, les raisins sont versés dans un conquêt vibrant préservant au maximum l'intégrité des baies. Les grappes passent ensuite dans un érafloir (vendange éraflée à 100%). S'ensuit un processus de saignée.

Le processus de saignée consiste à extraire le moût après une courte macération avec les peaux, ce qui confère au vin sa couleur rosée caractéristique. Cette méthode permet une concentration plus importante des arômes et des composés phénoliques présents dans les peaux, offrant ainsi une palette sensorielle plus riche et complexe.

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 réalisons un brassage des lies avant le soutirage et l'élevage sur lies fines.

L'élevage a ensuite été réalisé en barrique, dans un fût de chêne de 300L, pendant 12 mois.



VINS FINS CRÉATIFS

1720 ROUTE DE VAISON, 84290 CAIRANNE  
T : 09 72 58 40 53 - CONTACT@GALUVAL.COM

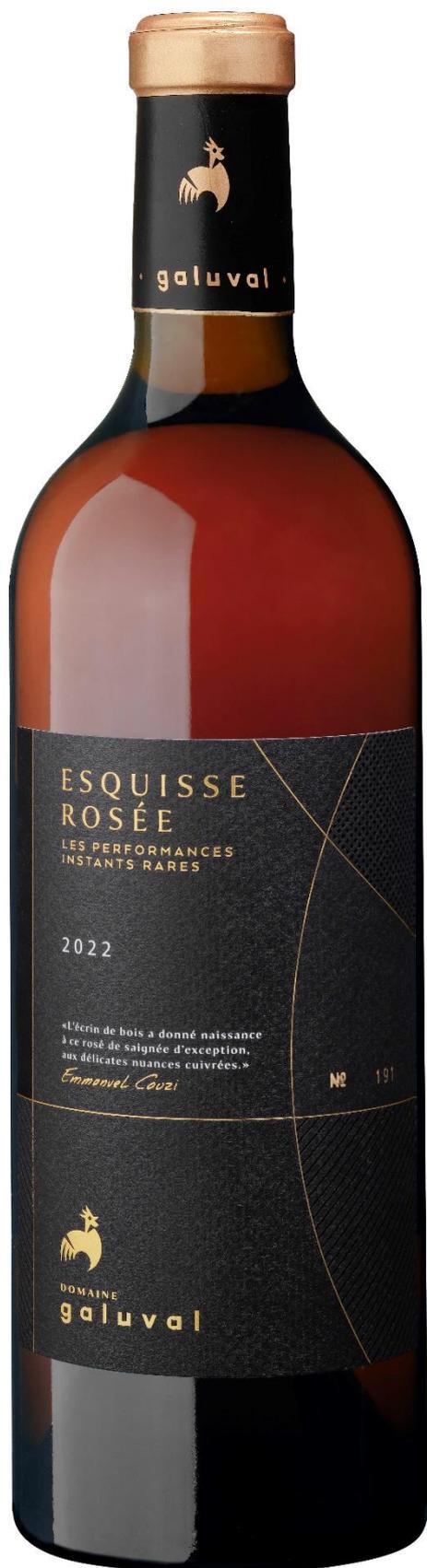


DOMAINE  
galuval

# ESQUISSE ROSÉE

COTES DU RHONE VILLAGES ROSÉ

• 2022 •



## SUBLIMER LA CUVÉE

La température idéale de service est de 10°C avec un court carafage.

Esquisse Rosée peut se consommer immédiatement ou se conserver jusqu'à 7 ans.

Esquisse Rosée est si unique qu'il peut être dégusté seul, offrant une expérience gustative complète et satisfaisante. Vous pouvez envisager de le découvrir avec un magret de canard rôti au miel et aux épices, ou un fromage de brebis subtilement affiné.

## ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	1,72 g/l
Filtration finale	0,65 micron
Stabilisation tartrique	5cl/hL d'antartika v40 (poliaminoacide)
Stabilisation protéique	Acquise
Acidité totale	3,32 g/L d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
PH	3,43
Acide Malique	1,42 g/L