



DOMAINE
galuval

LA VALLEE

CRU DES COTES DU RHONE
CAIRANNE BLANC

•2020•



MANIFESTE DE LA CUVEE

Ce vin est une invitation à explorer un terroir géologique unique de Cairanne, la Vallée de la Gayère, réputée pour la fraîcheur de ses argiles marbrées. Tous les cépages blancs de cet assemblage sont exclusivement issus de ce parcellaire. Chaque cépage exprime une facette de ce terroir frais et argileux.

*« La Roussanne est la pierre angulaire de
La Vallée 2020. Elle empreint
l'assemblage de son aromatique florale et
suave. »*

E. COUZI, ŒNOLOGUE DU DOMAINE

LE MILLESIME 2020

L'été 2020 a offert de très belles maturités. La Roussanne s'est particulièrement démarquée sur ce millésime par sa complexité et sa rondeur. Elle compose le corps et la profondeur de la Vallée 2020. Les notes aromatiques, elles, sont principalement amenées par le Viognier ; et la fraîcheur par la Clairette. Le Grenache blanc apporte, quant à lui, de la tenue en bouche.

Des reflets dorés viennent habiller la belle robe jaune pâle de cette cuvée. Le nez est typique de la Roussanne, par ses notes de chèvrefeuille et d'iris et le Grenache blanc apporte des notes de fenouil et de pêche blanche. A la dégustation, la richesse et la complexité des arômes sont immédiates. La bouche est ample et soutenue par un subtil élevage sous-bois. Elle révèle des notes de noix fraîches avec une finale aux arômes élégants de miel et de fleurs de sureau.

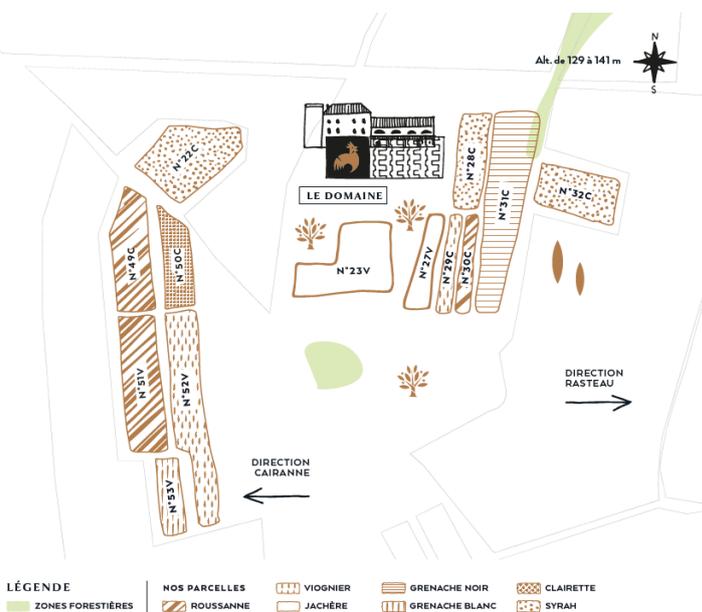
La Vallée 2020 est un vin à découvrir, une invitation permanente à voyager au cœur des cépages Rhodanien. Tout en finesse et élégance, le profil est généreux, suave sublimé par de légères notes boisées, la pure expression du haut versant de la Gayère.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	51% Roussanne, 15% Clairette, 24% Grenache blanc, 10% Viognier
Format	75cl
Nb bouteilles	9 500
Degré	14%



LA VALLEE DE LA GAYERE



LE TERROIR

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 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.

N° parcelles & superficie	Roussanne n°29 et 49 = 0.80 ha
	Grenache blanc n°8 = 0.85ha
	Clairette n°50 = 1 ha
	Viognier n°30 = 0.20 ha
Âge des vignes	10 ans
Altitude parcelles	130 m
Rendement	40 hL/ha

VENDANGES & VINIFICATION

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

Date des vendanges	
Roussanne	4-5 septembre 2020
Grenache blanc	7 septembre 2020
Clairette	1 ^{er} octobre 2020
Viognier	1 ^{er} septembre 2020
Température des raisins à l'arrivée au chai	
15°C	

À l'arrivée au chai, les raisins sont versés dans un le conquêt vibrant préservant au maximum l'intégrité des baies. Les grappes passent ensuite dans un érafloir (vendange éraflée à 100%). S'ensuit un pressurage direct en pressoir pneumatique à cage fermée avec un remplissage axial par gravité. On ne retient que le cœur de presse jusqu'à 0,6 bars de pression.

S'ensuit un tri des mouts pour sélectionner ceux aptes à la fermentation en barrique. Trois cépages (Roussanne, Grenache Blanc et Viognier) suivent ce parcours et représenteront 60% de l'assemblage final. Les 40% restant (composés à nouveau de Roussanne et de Clairette) sont vinifiés en cuve inox thermo-régulée (14-18°C). Que ce soit dans les fûts ou en cuve, nous réalisons un débouillage à froid (température 12°) pour ne retenir que les bourbes fines. Le levurage est effectué en LSAS. 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.

ELEVAGE

Les trois cépages qui ont fermenté en fûts y resteront pendant 11 mois. La sortie des vins en fûts a eu lieu le 30 août 2021. L'assemblage final est composé de 60% de cépages ayant fermenté en fûts et 40% en cuve inox.





DOMAINE
galuval

LA VALLEE

CRU DES COTES DU RHONE
CAIRANNE BLANC

•2020•



SUBLIMER LA CUVÉE

La température idéale de service est de 11 / 12°C.

La Vallée 2020 peut se consommer immédiatement ou se conserver jusqu'à 5 ans. Elle accompagnera parfaitement une panacotta aux asperges avec une crème au parmesan, une noix de veau en croute d'herbe ou une pavlova aux fruits exotiques.

ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	< 2 g/L
Filtration finale	0,65 micron
Stabilisation tartrique	10 g/hl d'acide méta tartrique
Stabilisation protéique	40 g /hl bentonite en fermentation
Acidité totale	3,69 g d'H2SO4 / L
PH	3,40
Acide Malique	1,47 g/L

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 002 911
Gencode Carton	3 193 663 002 928
Bouteilles par cartons	6
Dimensions coffret	L570 x l313 x H105 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