



DOMAINE
galuval

LES COLLINES

CRU DES CÔTES DU RHÔNE
RASTEAU ROUGE

• 2019 •



MANIFESTE DE LA CUVEE

Ce vin est une invitation à explorer les Collines de Rasteau, l'un des plus beaux terroirs de ce village perché en Provence. Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire de ce terroir au bord du ruisseau de la Gayère. Les marnes de moyenne altitude des Collines de Rasteau préservent la vigne des épisodes de sécheresse grâce à leur proximité avec ce cours d'eau. Nos cépages rouges peuvent ainsi exprimer tout leur potentiel, notamment le Mourvèdre. Ce cépage apporte une aromatique très puissante et assez caractéristique. Il puise dans la fraîcheur du lit de la Gayère ses arômes épicés et sa puissance tannique, adoucis par la rondeur du Grenache et le soyeux de la Syrah qui composent également cet assemblage.

« J'ai voulu faire une cuvée d'exception en marge de qu'on peut rencontrer en Rasteau, basée sur l'expression et la puissance du Mourvèdre domptée par le bois. »

E. COUZI, ŒNOLOGUE DU DOMAINE

LE MILLESIME 2019

L'été 2019 a été anormalement chaud, les Collines de Rasteau ont conservé la fraîcheur de la Gayère et ont fait que le Mourvèdre s'est donc superbement exprimé cet été-là.

D'une robe rouge violacée, ce vin opulent révèle une belle concentration, sur des notes de fruits noirs comme le cassis ou la mûre, réhaussée par une finale toastée et fumée due à la complémentarité du Mourvèdre et de la barrique.

En bouche, on découvre un profil ample et complexe, marqué par le cassis et les épices de garrigue. On retrouve également des arômes d'olive noire, soutenus par des notes de torréfaction. Profond et riche, cet assemblage porte fièrement le caractère du Mourvèdre.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Format	75cl
Nb bouteilles	7 500cols
Degré	15,5%

LES COLLINES DE RASTEAU



LÉGENDE

-  ZONES FORESTIÈRES
-  RIVIÈRES ET SOURCES
-  NOS PARCELLES
-  MOURVEDRE
-  CABANON DE VIGNERON
-  GRENACHE NOIR
-  SYRAH

LE TERROIR

Les Collines constituent l'un des principaux terroirs de Rasteau. Elles sont situées à l'ouest du village en direction de Cairanne. Ce terroir se compose de colluvions caillouteuses du Quaternaire, à matrice marneuse plus ou moins abondante. Lorsque les marnes sont présentes, elles délivrent des vendanges très qualitatives, gage de vins fruités, très équilibrés, dont la finesse tannique est associée aux argiles, souvent abondantes. Tous les cépages rouges s'y expriment de façon remarquable.

La particularité de nos parcelles sur ce terroir tient à la proximité du ruisseau de la Gayère qui serpente entre nos parcelles. La Gayère va permettre de bien alimenter la vigne et faire la prospérité notamment du Mourvèdre, qui est réputé pour s'épanouir en ayant les pieds dans l'eau et la tête au soleil.

N° parcelles & superficie	Mourvèdre n°42 et 43 = 1.65 ha
	Syrah n°45 = 0.32 ha
	Grenache n°41 et 47 = 1.4 ha
Âge des vignes	Mourvèdre 10 ans / Syrah 10 ans / Grenache 18 an
Altitude parcelles	200 m
Rendement	30 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	
Mourvèdre	1er octobre 2019
Syrah	17 septembre 2019
Grenache	16 octobre 2019
Température des raisins à l'arrivée au chai	
25°C	

A l'arrivée au chai, les raisins sont versés dans un conquet vibrant afin de préserver au mieux les baies. Les raisins sont ensuite égrappés, puis rejoignent par gravité des petites cuves inox, afin de vinifier par parcelle et par cépage. 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.

2019 étant un millésime particulièrement solaire, la puissance des jus méritait d'être bonifiée par un élevage bois. Chaque cépage a bénéficié d'un choix de contenant et de type de bois adapté à sa typicité : un foudre de 45 hL pour le Mourvèdre, des fûts de 300L de bois neuf pour la Syrah et le Grenache dans deux foudres, de 10 hL et 15 hL.





DOMAINE
galuval

LES COLLINES

CRU DES COTES DU RHONE
RASTEAU ROUGE

• 2019 •



SUBLIMER LA CUVEE

Les Collines 2019 peut se boire dès à présent ou se conserver pendant 10 années.

Nous recommandons de le servir à 16°C.

Les Collines 2019 s'associeront parfaitement avec un plat qui a du corps tels qu'une échine de porc grillée au piment d'Espelette, de la selle d'agneau en estouffade aux olives de Nyons ou un pigeon rôti avec un jus corsé.

ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	0,9 g/L
Filtration finale	3 microns
Acidité totale	3,33 g/L H2SO4
PH	3,76
IPT (DO 280)	65

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 003 024
Gencode Carton	3 193 663 003 031
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