



DOMAINE
galuval

LE COQ VOLANT RSE

COTES DU RHONE VILLAGES ROSE

♦ 2023 ♦



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 Rosé s'inspire du Mistral et lui rend hommage par un profil floral et délicat.

Ce vin naît d'un duo de cépages : le Grenache noir et Mourvèdre. Nous avons joué sur l'identité et la complémentarité des cépages pour créer un bel équilibre.

« Le Coq Volant surprend par une délicatesse et une légèreté inattendue pour un rosé de la Vallée du Rhône »

E. COUZI, CÉNOLOGUE DU DOMAINE

LE MILLESIME 2023

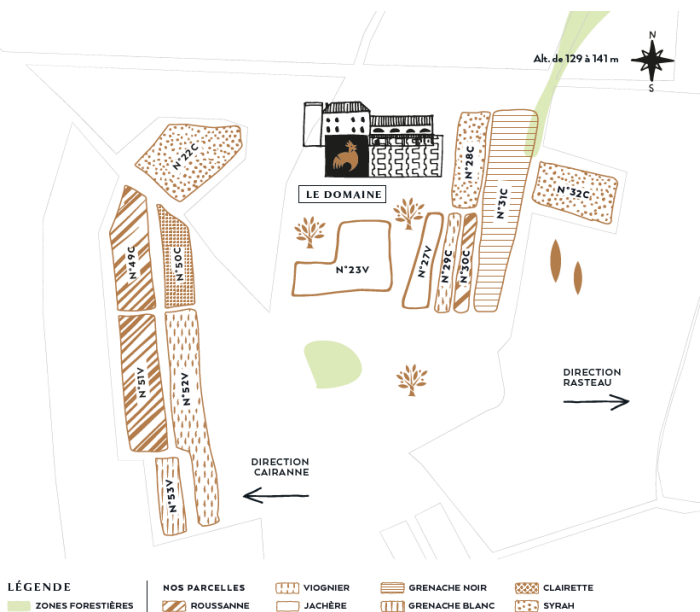
Le duo de cépages Grenache noir et Mourvèdre confèrent à ce vin une grande finesse.

La robe couleur pétale de rose révèle de magnifiques reflets dorés. Le nez développe des arômes intenses de fleurs blanches (sureau). La bouche est élégante et aérienne, la belle vivacité dévoile des arômes thiolés et de légères notes acidulées. Une signature délicate inattendue pour la région.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	88% Grenache noir, 12% Mourvèdre
Format	75cl
Nb bouteilles	5 500 cols
Degré	13%

LA VALLEE DE LA GAYERE



LE TERROIR

Le Coq Volant Rosé 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 rosés 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 N° 31 (les Douyes) = 1,41 ha
	Mourvèdre n° 13 (Meyau nord) = 1,30 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. Le but étant de limiter l'oxydation en réalisant la récolte très rapidement, et d'obtenir des moûts les plus frais possible. Ce procédé permet de protéger les précurseurs aromatiques contenus dans les moûts, et nous donne un rosé avec des arômes d'une extrême fraîcheur.

Date des vendanges	
Grenache Noir	5 septembre 2023
Mourvèdre	15 septembre 2023
Température des raisins à l'arrivée au chai	
10°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. On ne retient que le cœur de presse jusqu'à 0,6 bars de pression. On nourrit le moût en stabulation à froid sur les bourbes totales afin d'obtenir un profil aromatique très riche.

En cuve, nous réalisons un débouillage à froid (température 12°) pour ne retenir que les bourbes fines. Le levurage 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.

S'ensuit un élevage très court sur lies fines en cuve inox pendant 3 mois.





DOMAINE
galuval

LE COQ VOLANT RSE

COTES DU RHONE VILLAGES ROSE

• 2023 •



SUBLIMER LA CUVEE

La température idéale de service est de 8-10°C.

Le Coq Volant Rosé 2023 peut se consommer immédiatement ou se conserver jusqu'à 2 ans.

Nous recommandons de servir Le Coq Volant Rosé à l'apéritif ou avec un plat léger et frais. Il accompagnera à merveille un risotto au parmesan, des ravioles à la ricotta, ou une salade d'avocat et saumon.

ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	1,48 g/L
Filtration finale	0,65 µm
Stabilisation tartrique	5cl/hL d'antartika v40 (poliaminoacide)
Stabilisation protéique	Acquise
Acidité totale	3,76
pH	3,25
Acide Malique	1,40

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 003 482
Gencode Carton	3 193 663 003 499
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