DOMAINE galuval

# LE RENOUVEAU

CRU DES CÔTES DU RHÔNE
CAIRANNE BLANC

2024

## MANIFESTE DE LA CUVEE

En créant notre cuvée Le Renouveau, nous souhaitions présenter notre jeune millésime de Cairanne, le plus tôt possible. Nous avons donc réalisé un élevage relativement court, afin de mettre en lumière le millésime tel qu'il était, avec ce que la nature nous a donné à l'instant T. L'idée maîtresse est de montrer toute la quintessence d'un millésime.

Notre volonté, c'est d'être précurseur : on s'accorde la liberté d'exprimer le millésime avec justesse et réalisme. Sur notre cuvée Le Renouveau, chaque millésime est différent du précédent.

*« J'ai cherché à obtenir l'équilibre parfait et la pure expression des cépages dans la diversité de nos terroirs. »*

E. COUZI, ŒNOLOGUE DU DOMAINE

## LE MILLESIME 2024

Pour créer cette nouvelle cuvée, nous avons misé sur un terroir sur lequel sont implantées des parcelles matures (les vignes ont minimum 15 ans), ce qui confère à ce vin une belle expression variétale.

Ce vin élégant et d'une grande finesse est la pure expression du millésime 2024. Au nez, on distingue des arômes de fleurs d'amandiers, de lilas et de chèvrefeuille., sublimés par des notes d'ananas frais. La bouche puissante dévoile une belle intensité aromatique et une fraîcheur saline.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| **Assemblage** | 54% Roussanne, 30% Clairette, 9% Viognier, 7% Grenache Blanc |
| **Format** | 75cl |
| **Nb bouteilles** | 4 065 |
| **Degré** | 13,5 % |

VINS FINS CRÉATIFS

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

DOMAINE galuval

# LE RENOUVEAU

CRU DES CÔTES DU RHÔNE
CAIRANNE BLANC

2024

## LE TERROIR

Les parcelles sélectionnées pour créer la cuvée Le Renouveau sont situées sur le terroir de la Meyeau. Ces parcelles, localisées en bas du piémont, sont plus riches en argile. Elles ont donc une forte capacité à capter l'eau et à la restituer à la vigne.

Les parcelles de la Meyeau sont idéalement exposées, et leur ouverture sur la vallée de la Gayère leur permet d'être assainit par le Mistral. Les raisins issus de ce terroir atteignent sans difficulté leur maturité optimale, en étant parfaitement sains.

Située au sud du village de Cairanne, ce terroir se constitue de colluvions tels que des galets, des graviers calcaires, et des marnes grises et jaunes, datant du Quaternaire.

| | |
|---|---|
| **N° parcelles & superficie** | Roussanne n° 20 = 0,54 ha |
| | Clairette n° 21 = 0,95 ha |
| | Viognier n° 27 = 0,28 ha |
| | Grenache Blanc n° 8 = 0,74 ha |
| **Âge des vignes** | Entre 15 et 60 ans |
| **Altitude parcelles** | Entre 130 m et 250 m |
| **Rendement** | 40 hL/ha |

## VENDANGES & VINIFICATION

Pour préserver les arômes de ces cépages, les vendanges sont réalisées à la machine à l'aube dès 5h du matin.

| **Date des vendanges** | |
|---|---|
| Roussanne | 16 septembre 2024 |
| Clairette | 7 octobre 2024 |
| Viognier | 2 septembre 2024 |
| Grenache Blanc | 26 septembre 2024 |
| **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 pressoir pneumatique à cage fermée avec un remplissage axial par gravité. On isole le cœur de presse jusqu'à 0,6 bars de pression, c'est le plus aromatique et expressif du jus de presse !

En cuve, nous réalisons un débourbage à froid (température 12°C) 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 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 4 mois d'élevage en cuve inox. La mise en bouteille a été réalisée le 18 mars 2025.



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

DOMAINE galuval

# LE RENOUVEAU

CRU DES CÔTES DU RHÔNE
CAIRANNE BLANC

2024

## SUBLIMER LA CUVEE

Le Renouveau Blanc 2024 peut se boire dès à présent ou se conserver pendant 4 ans.

La température idéale de service est de 12°C. Elégant et frais, ce vin accompagnera à merveille une tomme de brebis affinée, un carpaccio de Saint-Jacques aux notes d'agrumes ou un risotto crémeux au citron qui met en valeur sa finale saline.

## ANALYSES OENOLOGIQUES

| | |
|---|---|
| **Sucre résiduel** | 1,67 g/L |
| **Filtration finale** | 0,65 µm |
| **Stabilisation tartrique** | 5cl/hL de polyaspartate de potassium |
| **Stabilisation protéique** | Acquise |
| **Acidité totale** | 3,60 |
| **pH** | 3,48 |
| **Acide Malique** | 2,08 |

## DONNEES LOGISTIQUES

| | |
|---|---|
| Gencode Bouteille | 3 193 663 003 628 |
| Gencode Carton | 3 193 663 003 635 |
| 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 |



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