



DOMAINE
galuval

VIOGNIER

IGP MEDITERRANEE BLANC

♦ 2023 ♦



MANIFESTE DE LA CUVEE

Ce vin met à l'honneur le cépage blanc iconique de la Vallée du Rhône : le Viognier. Choisir d'en faire un mono-cépage, c'est révéler fièrement son aromatique unique.

Situé au pied du Ventoux et issu d'un terroir très frais, ce Viognier méridional conserve une belle fraîcheur, l'apanage habituel des blancs rhodaniens septentrionaux.

« Un Viognier fidèle à lui-même par ses arômes exubérants et suaves et fidèle à sa région par une superbe fraîcheur puisée au pied du Ventoux. »

E. COUZI, ŒNOLOGUE DU DOMAINE

LE MILLESIME 2023

À la robe dorée inégalable, ce cépage est extrêmement flatteur, exubérant et suave. Il se distingue par ses notes florales et de fruits jaunes. Délicat et onctueux en bouche, ce vin révèle le plus beau visage du Viognier.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	100% Viognier
Format	75cl
Nb bouteilles	16 000 cols
Degré	12,5%

LE TERROIR

Le Mont-Ventoux domine le Comtat Venaissin où est né ce vin. La rivière de l'Auzon serpente en son pied et distribue de très belles terrasses alluviales propices à la culture de la vigne qui y est d'ailleurs implantée depuis l'Antiquité. Dotées de peu de colluvions caillouteuses, ces terrasses sont très riches en fines, telles que les sables et les argiles, qui ont une très bonne propension à conserver l'eau et donc à bien alimenter la vigne.

Âge des vignes	15 ans
Altitude parcelles	200 m
Rendement	60 hL/ha