



DOMAINE

galuval

VIOGNIER

IGP MEDITERRANEE BLANC

♦ 2023 ♦



VENDANGES & VINIFICATION

Les vendanges pour cette cuvée ont commencé dès l'aube, vers 5h du matin et se sont terminées à 10h, pour avoir une entrée des raisins à froid. La récolte est réalisée à la machine. Les raisins sont égrappés directement à la vigne grâce à un égraineur embarqué.

Date des vendanges	6 septembre 2023
Température des raisins à l'arrivée au chai	10-12°C

À l'arrivée au chai, les raisins vont directement dans un pressoir pneumatique pour recueillir les premiers jus. On ne retient que le cœur de presse jusqu'à 0,6 bars de pression (les fins de presses sont écartées).

En cuve béton, nous réalisons un débouillage à froid (température 12°C) pour ne retenir que les bourbes floconneuses. Le levurage est effectué en levure sèche et la fermentation est thermo-régulée (entre 16-18°C) pour révéler le côté variétal du viognier.

Aucun élevage n'est apporté car la démarche est vraiment d'emprisonner les arômes variétaux de ce cépage le plus vite possible.

SUBLIMER LA CUVEE

La température idéale de service est de 10°C.

Viognier 2023 est prêt à boire ou peut se conserver jusqu'à 3 ans.

Ce vin sera sublimé lors d'un l'apéritif léger accompagnant un tzatziki maison ou une verrine asperge chèvre.

ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	1,50 g/L
Filtration finale	0,65 µm
Stabilisation tartrique	Polyaminoacide Antartika V40 Dose 30 Ml/Hl
Stabilisation protéique	Acquise
Acidité totale	3,60
pH	3,24

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 003 147
Gencode Carton	3 193 663 003 154
Bouteilles par cartons	6
Dimensions coffret	L 320 X H159 X l 236 mm
Poids	7,5kg

PALETTISATION	
Format de la palette	1200 x 800 mm
Nbr de caisses par couche	10
Nbr de couches	10
Nbr de coffrets par palette	100
Nbr de bt par palette	600 cols