



DOMAINE
galuval

LE COQ VOLANT RG

COTES DU RHONE VILLAGES
ROUGE

• 2022 •



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 Rouge s'inspire du Mistral et lui rend hommage par un profil fruité et aérien.

Ce vin fait la part belle aux deux cépages iconiques de notre région, la Syrah et le Grenache. Nous les avons vinifiés en bi-cépage pour créer une osmose très tôt entre leurs deux personnalités. Le Coq Volant Rouge insufflé un vent nouveau de gourmandise sur la Vallée du Rhône méridionale.

« Le Coq Volant Rouge présente le
duo mythique Syrah-Grenache
sublimé par la fraîcheur du Mistral »

E. COUZI, ŒNOLOGUE DU DOMAINE

LE MILLESIME 2022

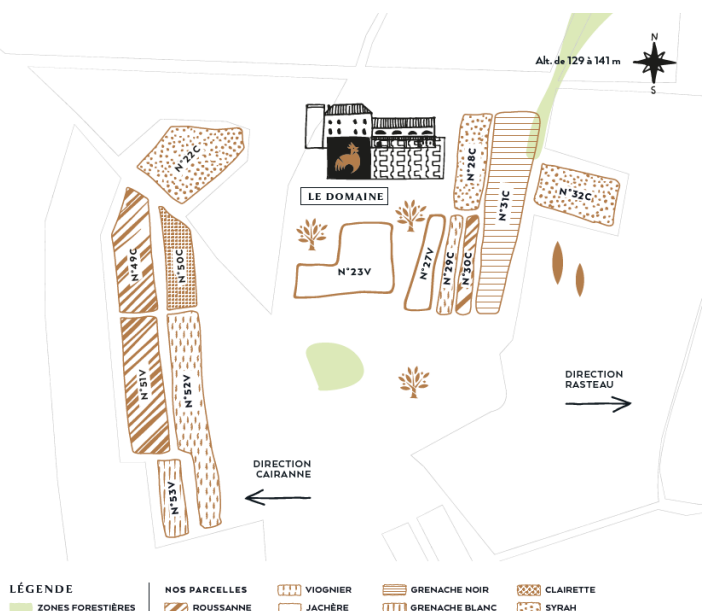
Sur ce millésime, l'assemblage Syrah-Grenache se démarque par des maturités peu poussées qui lui permettent de conserver un profil plus vif et frais que les autres vins de cette année.

Le Coq Volant Rouge 2022 est d'un rouge profond aux reflets pourpres. Il dévoile un nez aux arômes de violette (Syrah) et de fruits rouges (Grenache) souligné par l'élégance du bois. En bouche, l'ensemble est harmonieux et frais, avec une belle longueur soutenue par des saveurs de fruits noirs, d'épices et des tanins soyeux.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	60% Syrah, 40% Grenache
Format	75cl
Nb bouteilles	26 000 cols
Degré	14%

LA VALLEE DE LA GAYERE



LE TERROIR

Le Coq Volant Rouge 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 cépages 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	Syrah n°20V et 21V = 2,2 ha
	Grenache n°11V, 15V, 16V = 2.9 ha
Âge des vignes	Syrah : 9 ans et 42 ans
	Grenache : 36 ans, 53 ans et 120 ans
Altitude parcelles	100 m
Rendement	40 hL/ha

VENDANGES & VINIFICATION

Les vendanges sont réalisées à la machine.

Date des vendanges	
Syrah	29 septembre 2022
Grenache	1 & 2, 11 octobre 2022
Température des raisins à l'arrivée au chai	
25°C	

A l'arrivée au chai, les grappes sont versées dans un conquet vibrant puis égrappées. Remplies par semi-gravité, de petites cuves inox (80hL) permettent une vinification parcellaire et par cépage. Contrôlée par thermorégulation, nous privilégions une extraction maîtrisée durant la phase fermentaire. Des immersions douces et régulières par remontage automatique permettent une extraction optimale de la couleur et des tanins soyeux. Les macérations sur marc peuvent durer jusqu'à 3 semaines.

S'ensuit un élevage court sur bois pour soutenir l'aromatique.





DOMAINE
galuval

LE COQ VOLANT RG

COTES DU RHONE VILLAGES
ROUGE

• 2022 •



SUBLIMER LA CUVEE

La température idéale de service est de 15°C.

Le Coq Volant Rouge 2022 peut se consommer immédiatement ou se conserver jusqu'à 5 ans.

Le Coq Volant s'associera très bien en été, à l'apéritif ou au repas, avec un plat généreux. Une grillade d'échine de porc au piment d'Espelette ou du rouget poêlé aux tomates, olives et basilic.

ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	1,42 g/L
Filtration finale	3 microns
Acidité totale	3,01 g/L H2SO4
PH	3,69
IPT (DO 280)	60

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 003 161
Gencode Carton	3 193 663 003 178
Bouteilles par cartons	6
Dimensions coffret	L320 x H192 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