



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%