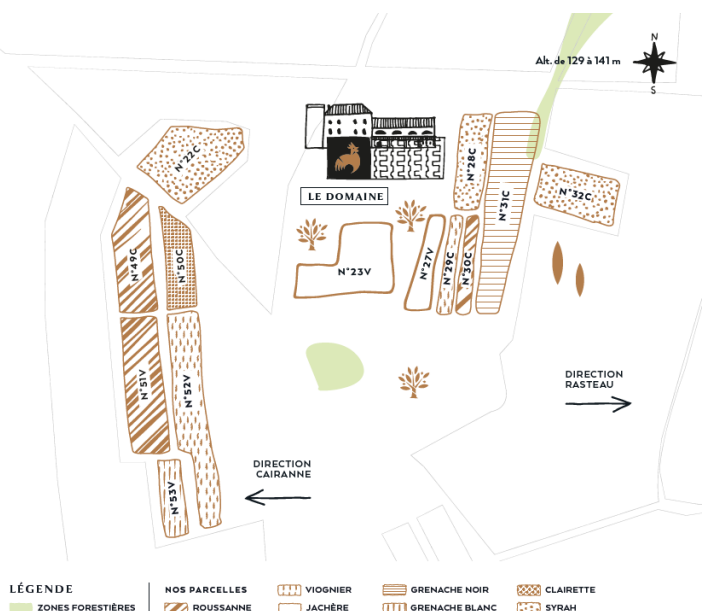


LA VALLEE DE LA GAYERE



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.

