



DOMAINE
galuval

LE COQ VOLANT BL

COTES DU RHONE VILLAGES
BLANC

♦ 2023 ♦



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 Blanc s'inspire du Mistral et lui rend hommage par un profil frais et envolé.

Ce vin naît d'un quatuor de cépages locaux : le Grenache blanc, le Viognier, la Roussanne et la Clairette. Nous avons joué sur l'identité et la complémentarité des cépages pour créer un bel équilibre. Chacun exprime ses notes variétales pour un vin tout en finesse, très aromatique avec de subtiles notes florales.

« Le Coq Volant surprend par une délicatesse et une légèreté inattendue pour un vin blanc de la région »

E. COUZI, ŒNOLOGUE DU DOMAINE

LE MILLESIME 2023

La robe est jaune doré avec des reflets verts. Le nez développe des arômes complexes sur la fleur blanche, le chèvrefeuille et le tilleul. La bouche est élégante et aérienne, elle s'ouvre par une belle attaque ronde, un palais fruité et une fraîcheur soutenue. Une signature délicate inattendue pour la région.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	43% Clairette, 33% Viognier, 16% Roussanne et 8% Grenache blanc
Format	75cl
Nb bouteilles	13 900 cols
Degré	14%