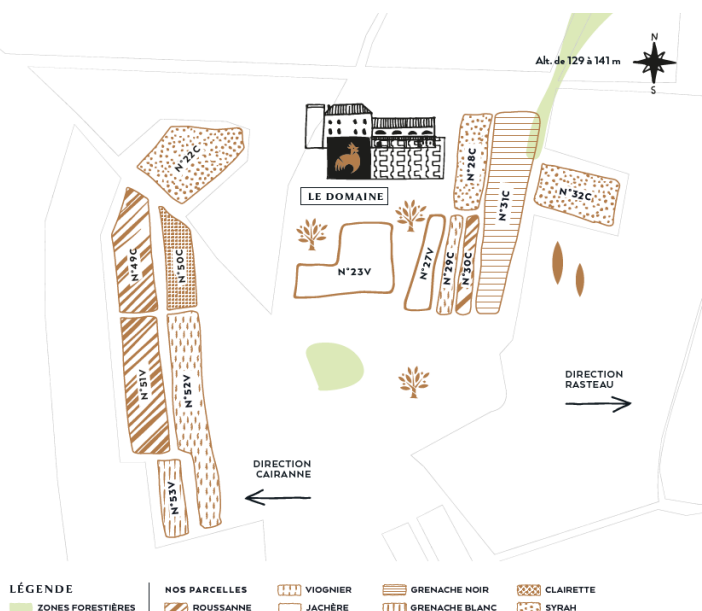


LA VALLEE DE LA GAYERE



LE TERROIR

Le Coq Volant Blanc 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 blancs gastronomiques, 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	Grenache Bl n° 53 = 0,4 ha
	Viognier n° 52 = 1,2 ha
	Roussanne n° 51 = 0,9 ha
	Clairette n° 49 = 0,9 ha
Âge des vignes	6 ans
Altitude parcelles	130 m
Rendement	40 hL/ha

VENDANGES & VINIFICATION

Les vendanges sont réalisées à la machine à l'aube dès 5h du matin.

Date des vendanges	
Roussanne & Grenache Bl.	18 et 19 septembre 2023
Viognier	15 septembre 2023
Clairette	29 et 30 septembre 2023
Température des raisins à l'arrivée au chai	
15°C	

Les raisins sont versés dans un conquêt vibrant préservant au maximum l'intégrité des baies. S'ensuit un pressurage direct en presseur pneumatique à cage fermée avec un remplissage axial par gravitation. On ne retient que le cœur de presse jusqu'à 0,6 bars de pression.

En cuve, nous réalisons un débouillage à froid (température 12°) pour ne retenir que les bourbes fines. Le levurage est effectué en levure sèche et la fermentation s'effectue en cuve inox thermo-régulée (14-18°C). Nous procédons à de la macro-oxygénation durant toute la fermentation. Nous conservons l'acide malique naturel en bloquant la fermentation malo-lactique. Nous réalisons un brassage des lies avant le soutirage et l'élevage sur lies fines.

S'ensuit un élevage très court sur lies fines en cuve inox pendant 4 mois.

