



DOMAINE
galuval

LE PLAN



AOC COTES DU RHONE VILLAGES
PLAN DE DIEU ROUGE

• 2022 •



LE TERROIR

Plan de Dieu tire son nom du Moyen Âge où la traversée de cette vaste plaine forestière, alors remplie de brigands, méritait que l'on remette son âme à Dieu. Aujourd'hui, la forêt de chênes verts a laissé place à la vigne. Composé de galets et d'argiles rouges, le Plan de Dieu est un terroir particulièrement propice à la culture de la vitis vinifera grâce à la combinaison rare d'une nappe phréatique proche et d'un microclimat chaud. Le Plan de Dieu offre le meilleur des deux mondes, de très fortes chaleurs permettant d'atteindre de belles maturités des raisins et une alimentation en eau ménagée induisant un stress hydrique limité. Ce terroir favorable permet ainsi une expression originelle des cépages. Le Plan de Dieu délivre des vins généreux et solaires.

Cette cuvée a été réalisée à partir de vignes certifiées issues de l'agriculture biologique.

Âge des vignes	30 ans
Altitude parcelles	110 m
Rendement	40 hL/ha

VENDANGES & VINIFICATION

La récolte est réalisée à la machine. Les raisins sont égrappés directement à la vigne grâce à un égraineur embarqué.

Date des vendanges	
Syrah	17 septembre 2022
Grenache	21 septembre 2022
Mourvèdre	05 octobre 2022
Température des raisins à l'arrivée au chai	
25°C	

À l'arrivée au chai, les raisins rejoignent des cuves de fermentation béton de 4 à 6 tonnes. Contrôlée par thermorégulation, nous privilégions une extraction maîtrisée durant la phase fermentaire. Des immersions de marc douces et régulières permettent une extraction optimale de la couleur et des tanins. Les macérations sur marc peuvent durer jusqu'à 3 semaines.

Après un élevage d'un an en cuve béton, s'ensuit un élevage sur bois de quatre mois pour soutenir l'aromatique.