



DOMAINE
galuval

LA MONTAGNE

CRU DES CÔTES DU RHÔNE
CAIRANNE ROUGE

♦ 2019 ♦



MANIFESTE DE LA CUVÉE

Ce vin est une invitation à explorer le plus haut terroir de Cairanne, la Montagne de Ventabren. Bénéficiant d'un ensoleillement d'altitude et d'un terroir composé de marnes & de cailloutis, elle est réputée pour abriter les plus belles parcelles du cru Cairanne.

Ce vin est une sélection parcelaire du mono-terroir de la Montagne de Ventabren. Chaque cépage en révèle une facette : la Syrah y puise sa fraîcheur et son ossature, le Grenache en traduit la solarité et la richesse.

« J'ai voulu exprimer la richesse et la complexité de la Montagne de Ventabren en créant un équilibre parfait, une symbiose entre Syrah et Grenache »

E. COUZI, ŒNOLOGUE DU DOMAINE

LE MILLESIME 2019

L'assemblage est composé d'une dominante de Syrah car sur l'été 2019, particulièrement chaud, ce cépage a parfaitement résisté. La Syrah, par sa structure, son intensité colorante et ses arômes a bénéficié d'un élevage bois de 12 mois canalisant ainsi sa puissance. A contrario le Grenache, beaucoup plus solaire et généreux a été élevé en cuve inox pendant 12 mois.

Une robe rouge grenat aux reflets violacés habille ce Cairanne.

Le nez invite à la convivialité, par son côté fruité et gourmand. On y retrouve la Syrah avec ses notes de griotte fraîche et le Grenache par ses arômes de fraise et de framboise.

La bouche révèle un vin élégant et structuré, sur les petits fruits rouges. Un élevage de douze mois en barrique et en foudre issus d'une sélection de différentes chênaies françaises vient magnifier et structurer l'aromatique. Élégant et frais, gourmand et chaleureux, cet assemblage 2019 sublime le paradoxe et l'équilibre uniques de la montagne de Ventabren.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage	60% Syrah, 40% Grenache Noir
Format	75cl
Nb bouteilles	14 600
Degré	15,5 %



DOMAINE
galuval

LA MONTAGNE

CRU DES COTES DU RHONE
CAIRANNE ROUGE

♦ 2019 ♦

LE TERROIR

La Montagne de Ventabren constitue l'un des meilleurs terroirs de Cairanne. Elle abrite le point le plus élevé du village, à 320 mètres d'altitude. Située au nord, il faut traverser le village en direction de Saint-Roman-de-Malegarde pour y accéder. La petite route sinueuse s'enfonce dans les hauteurs de la colline et distribue çà et là de superbes parcelles de vignes.

La renommée de la Montagne de Ventabren s'explique par sa position en altitude et son orientation tout d'abord, qui lui permettent de bénéficier d'un ensoleillement idéal pour assurer la pleine maturité des baies. Ensuite, la typicité de sa composition géologique en fait un terroir particulièrement propice aux vieilles vignes. L'érosion a taillé dans la masse des cailloutis calcaires du Miocène à rares silex, alternant avec des marnes lacustres. Ce terroir profond et équilibré va compenser l'ardeur du soleil provençal en fournissant une fraîcheur inattendue. La combinaison de cette situation d'altitude avec ce terroir marneux à gros nodules calcaires procure aux cépages blancs comme rouges des arômes complexes, puissants, élégants et frais.

N° parcelles & superficie	Syrah n°5-6-9-38 = 1.8 ha
	Grenache n°24-25-37 = 2.5 ha
Âge des vignes	Syrah 15 ans / Grenache 20 ans
Altitude parcelles	320 m
Rendement	30 hL/ha

VENDANGES & VINIFICATION

La récolte est manuelle, en grappes entières, avec de petites cagettes de 16 kg maximum. Les heures fraîches sont privilégiées pour ramasser ces parcelles d'exception.

Date des vendanges	
Syrah	16-17 septembre 2019
Grenache	24-26 septembre 2019
Température des raisins à l'arrivée au chai	
25°C	

A l'arrivée au chai, les raisins sont versés dans un conquet vibrant afin de préserver au mieux la baie. Les raisins sont ensuite égrappés, puis rejoignent par gravité des petites cuves inox, afin de vinifier par parcelle et par cépage. 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.

La Syrah est alors élevée douze mois en barriques de 300 litres de différents tonneliers spécifiquement choisis et de foudres de 10 à 40 hl pour arrondir son ossature et sa puissance et ainsi compléter harmonieusement le profil du vin. Le Grenache, beaucoup plus solaire, est élevé en cuve inox pendant douze mois.



VINSFINS CRÉATIFS

1720 ROUTE DE VAISON, 84290 CAIRANNE
T : 09 72 58 40 53 - CONTACT@GALUVAL.COM



DOMAINE
galuval

LA MONTAGNE

CRU DES CÔTES DU RHÔNE
CAIRANNE ROUGE

♦ 2019 ♦



SUBLIMER LA CUVÉE

La Montagne 2019 peut se boire dès à présent ou se conserver pendant 8 années.

Nous recommandons de le servir à 16°C lors d'un apéritif estival ou un dîner léger. Il accompagnera à merveille un gâteau de foie de volaille, un pastrami de canard ou filet de rouget snacké avec une sauce légèrement épicée.

NOTES DE DÉGUSTATION

"Wow - ultra-mûr ! Malgré sa maturité, il y a une belle structure ici, un soupçon de noir de coco et de lavande avec des notes épicées d'olive noire et un semblant de tanins ainsi que de fraîcheur. Il aura ses admirateurs ! C'est en quelque sorte un résumé de 2019. Étonnamment chaud, mais conserve une belle structure lorsqu'il est manipulé avec soin. C'est un exemple extrême - fascinant !"

Jancis Robinson - 16/20

ANALYSES OENOLOGIQUES

Sucre résiduel	0,6 g/L
Filtration finale	3 microns
Acidité totale	3,10 g/L d'H ₂ SO ₄ / L
PH	3,9
IPT (DO 280)	67

DONNEES LOGISTIQUES

Gencode Bouteille	3 193 663 002 980
Gencode Carton	3 193 663 002 997
Bouteilles par cartons	6
Dimensions coffret	570 x 313 x 105 mm
Poids	9,8 kg

PALETTISATION

Format de la palette	1200 x 800 mm
Nbr de caisses par couche	4
Nbr de couches	10
Nbr de coffret par palette	40
Nbr de bt par palette	240 cols