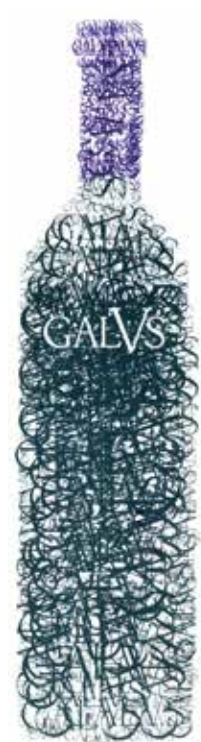


GALVS GALVS GALVS GALVS

DOMAINE
GALVS



De la jeunesse, le désir. Du vin, le plaisir.

LE DOMAINE

Galus en latin signifie « Gaulois » et « Coq », ce n'est donc pas un hasard si Fanette Fessy et Jean-Baptiste Paquet ont choisi ce nom qui porte haut les couleurs du vin français. Ensemble, ils cultivent un vignoble enraciné dans la Vallée du Rhône, au cœur du terroir des Costières de Nîmes.

Tous deux Bourguignons d'origine, ils baignent depuis leur enfance dans le monde du vin.

Fanette représente la 6^e génération de vignerons dans sa famille, son père était un négociant réputé en Beaujolais.

Jean-Baptiste, lui, travaille depuis son plus jeune âge auprès de son père, Michel Paquet, propriétaire du Domaine des Valanges à Davayé en Bourgogne.

Après leurs études en viticulture et en œnologie et leurs multiples expériences en Bourgogne et dans les Côtes-du-Rhône, Fanette et Jean-Baptiste ont relevé ce défi - un peu fou - d'acquiescer une propriété pour élever des vins de caractère.

18 ha de vignes âgées d'une trentaine d'années qui se répartissent sur plusieurs communes autour du plateau de « Pazac ». Les cépages typiques de la région sont majoritairement représentés par le Grenache et la Syrah. Depuis 2009, toutes les vignes sont conduites en agriculture biologique.



GALVS GALVA

TERROIR



Le vignoble s'étend sur la rive droite du Rhône, là où collines et plateaux se succèdent, à la frontière de l'appellation Côtes-du-Rhône.

Le terroir de notre domaine laisse apparaître en surface de gros galets roulés. Ils ont la particularité

d'emmagasiner la chaleur le jour pour la restituer la nuit, favorisant ainsi la maturité du raisin.

NOS VINS

Nous élevons quatre cuvées, toutes dans la même philosophie : de l'élégance, du fruit et un maximum de plaisir !

Nos vins sont accessibles, authentiques, intenses, mais avant tout conviviaux. Apprécier nos vins, c'est un moment de partage et de complicité pour tout type d'occasion. Lina rosé vous réglera lors de vos pique-niques et barbecues.

Galvs révélera sa personnalité sur des plats en sauce ou des viandes rôties.

G. se dévoilera sur des viandes rouges, du gibier ou des fromages de chèvre.

Et pour finir, la cuvée Salomé, 100 % Grenache sera parfaite pour vos repas de fête ou encore sur vos desserts chocolatés.





VITICULTURE



Depuis 2009, nous sommes engagés dans la culture biologique de notre vignoble, ce qui place la vigne et son environnement au centre de nos préoccupations afin de vinifier des vins le plus naturellement possible.

Nous travaillons les sols mécaniquement grâce au labour.

VINIFICATION

La vendange est éraflée. Les baies, non foulées, sont directement placées dans des cuves en béton. La fermentation alcoolique se fait grâce aux levures indigènes présentes naturellement sur le raisin, nous contrôlons la température aux alentours de 25 °C.

Après les remontages, nous décuvons, pressons puis élevons les jus séparément en cuves ou en barriques.





NOTRE PHILOSOPHIE

Nous travaillons en couple (pour le meilleur !) et avec beaucoup de rigueur pour produire des vins authentiques et naturels au plus proche de notre terroir. Nous sommes « des fils de » vigneron, mais nous ne nous reposons pas sur cette facilité. Nous relevons tous les challenges pour élever nos vins là où la robustesse et l'opulence du Sud laissent place à l'élégance et la finesse de nos origines.



LINA ROSÉ

Cépages: 60 % Syrah
40 % Grenache

Vinification:

La vinification du rosé est obtenue par la méthode dite de pressurage direct. La suite de la vinification dure environ une dizaine de jours à une température comprise entre 18 et 22 ° C.

Dégustation:

Lina Rosé est un vin frais et fruité aux jolis reflets rose pâle, avec une bonne fraîcheur en bouche, un nez aux parfums de petits fruits rouges, de notes de fleurs blanches et un petit côté salin.

Accords mets vins:

Lina Rose est à boire toute l'année pour chaque occasion, parfait pour l'apéritif ou pour les barbecues entre amis... Il accompagnera à merveille une terrine de pommes de terre et sa mousse de rougets ou un carpaccio de magret de canard aux melons.

En cave:

À consommer toute l'année entre 9 et 12° C.



GALVS

Cépages: 35 % Grenache ;
50 % Syrah ;
15 % Carignan

Vinification:

La Syrah est vinifiée la première. Fermentation mi-longue de 15 jours maximum afin de ne pas trop extraire. Le Grenache et le Carignan sont vinifiés ensemble 10 jours en cuve, afin de privilégier le fruit. Galus est notre cuvée plaisir.

Dégustation:

Galus a une couleur rubis aux jolis reflets violacés et une intensité aromatique riche de caractère de fruits frais et d'épices. En bouche, les tanins sont souples avec un bon équilibre. C'est un vin tout en fraîcheur.

Accords mets vins:

A consommer légèrement frais, vers 16 ° C afin de profiter pleinement de sa typicité. Il se mariera parfaitement avec un rôti de porc à la sauge, un pèlardon ou durant un apéritif.

En cave:

Consommez-le dès sa première année et encore pour les cinq à six prochaines années.



G.

Cépages: 90 % Syrah
10 % Grenache

Vinification:

Après une cuvaison de 15 à 20 jours environ, la Syrah et le Grenache sont pressés et mis en fûts de chêne.

Au bout de 10 mois d'élevage nous sélectionnons les meilleures barriques, les assemblons et les embouteillons après une petite filtration.

Dégustation:

La cuvée G. est d'un rouge grenat foncé, l'intensité olfactive est très riche de fruits rouges confits aux parfums vanillé et réglissé. En bouche, c'est un vin tannique, puissant et charpenté.

Accords mets vins:

Il convient de déguster la cuvée G. à température ambiante, 20° C pas plus. Cette cuvée sera parfaite sur une épaule d'agneau farcie aux herbes de Provence ou un pavé de bœuf au poivre vert.

En cave:

La cuvée G. est un vin de garde. Il se consomme dès sa deuxième année et peut vieillir facilement 8 à 10 ans.



SALOMÉ

Cépage: 100 % Grenache

Vinification:

Après une longue cuvaison, nos vieux Grenaches sont pressés et mis en barriques. Au bout de 10 mois d'élevage, nous sélectionnons les barriques qui sortent du lot et nous les assemblons avant la mise en bouteille. C'est un vin non filtré avec très peu de sulfites.

Dégustation:

La cuvée Salomé est d'un rouge profond, l'intensité olfactive est riche de fruits rouges aux arômes de garrigue et d'épices. En bouche, c'est un vin ample et puissant.

Accords mets vins:

Il convient de le déguster à température ambiante 20 ° C. Il accompagnera parfaitement un magret de canard rôti au miel. Et, pour ceux qui osent, une marquise au chocolat.

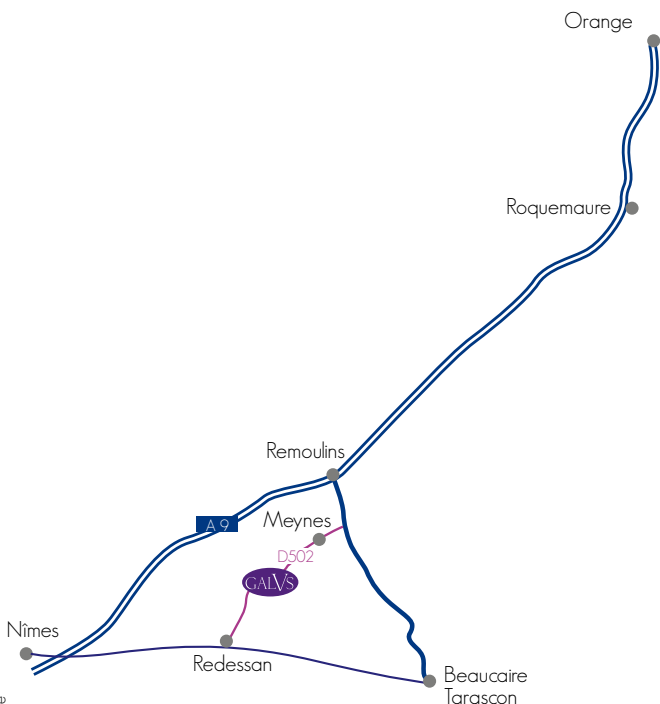
En cave:

La cuvée Salomé est un vin de garde. Elle se consomme dès sa deuxième année et peut vieillir facilement 8 à 10 ans.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

DOMAINE GALUS



Fanette Fessy et Jean-Baptiste Paquet
Domaine Galus
Route de Redessan. 30840 Meynes. France
Fax. : +33 (0)4 66 22 88 37

fanette@domainegalus.fr
Tél. : +33 (0)6 21 15 85 83

jeanbaptiste@domainegalus.fr
Tél. : +33 (0)6 14 47 79 60



www.domainegalus.fr