



DOMAINE
GRIER

Galamus 2019

AOP Côtes du Roussillon

Cette cuvée de Côtes du Roussillon Rouge est élaborée à partir de cépages méditerranéens issus de vignes trentenaires, et représente véritablement l'expression de vignerons du « Nouveau-Monde » sur un des plus beaux terroirs de France.

L'habillage élégant de cette bouteille retrace leur histoire au travers d'une évocation stylisée d'une mappemonde sur laquelle se dessine le cheminement entre l'Afrique du Sud et le Sud de la France.

Cépages : Syrah 35 %

Carignan Noir 35%

Grenache Noir 30%

Terroir : Marnes schisteuses.

Les vignes, cultivées en palissage et gobelet, sont vendangées à une maturité phénolique optimale afin de garantir une grande qualité des tanins et une belle élégance du fruit.

Vinification : Après égrappage suivi d'un léger foulage, les raisins sont encuvés directement. La fermentation est ensuite conduite autour de 26°C et le travail du vin se fait par remontage.

La cuvaison est plus ou moins longue suivant les cépages. Après pressurage et soutirage, les vins sont assemblés pour réaliser la fermentation malo-lactique en barriques de chêne français et ensuite poursuivre leur élevage pendant plusieurs mois. La mise en bouteille intervient après un an d'élevage.

Nez : Belle maturité avec un nez d'une complexité remarquable où le boisé et le fruit se respectent mutuellement.

Bouche : Développe des tanins nobles et puissants qui, combinés à une belle rondeur, donnent une grande ampleur au vin.

Analyses :

• Sucres résiduels : moins de 1 g/l

• Acidité totale : 3.14 g/l (H2SO4)

• Alcool : 14 % vol

• pH : 3.83

Récompenses :

• Millésime 2009 : Coup de Cœur & 3* Vin Exceptionnel Guide Hachette 2012

• Millésime 2010 : Médaille d'Or, Concours Mondial 2013

