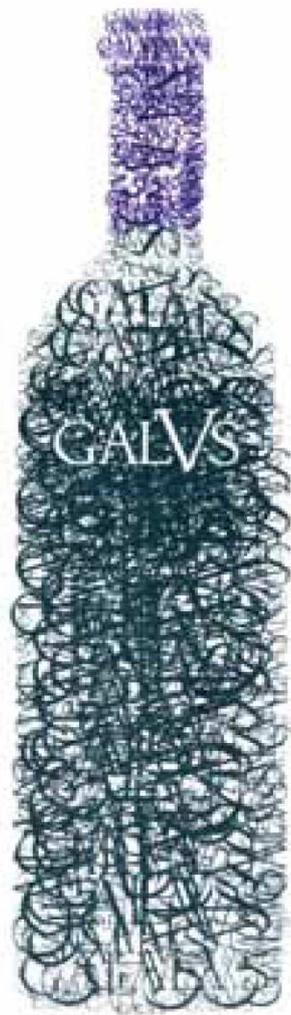


DOMAINE
GALVS



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.

9 ha de vignes âgées d'une quarantaine d'années qui se répartissent d'un seul tenant autour de la cave, sur le 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.

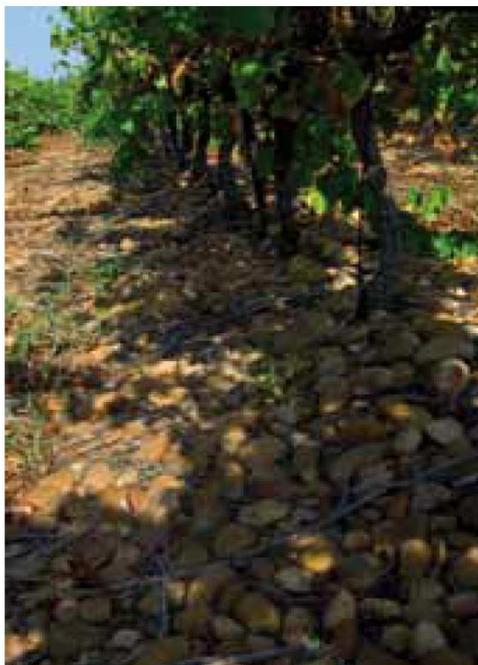


T E R R O I R

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.



N O S V I N S

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 pour vinifier des vins le plus naturellement possible. Nous travaillons les sols mécaniquement grâce au labours.



VINIFICATION

La vendange est éraflée à 100 %. Les baies, non foulées, sont directement placées dans des cuves en béton.

La fermentation alcoolique est thermo-régulée aux environs de 25 °C.

Après les remontages, nous décuvons, pressons puis élevons les jus séparément.



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.

