



DOMAINE  
SAINT GAYAN

*depuis 1709*



## IGP MÉDITERRANÉE Argiles

Couleur :	Blanc	
Superficie :	0.90 ha	
Sol :	terrasses wurmiennes fortes argiles et gravier	
Age moyen :	7 ans	
Rendement :	50 hl/ha	
Cépages :	Piquepoul blanc	55%
	Grenache blanc	25%
	Bourboulenc	20%
Vendanges :	manuelles	
Vinification :	pressurage pneumatique vinification à froid	
Elevage :	4 mois sur lies fines en cuve inox	

La gamme "Argiles" se définit par des vins très typés cépages, d'un excellent rapport qualité prix.

En 1996 Le domaine Saint Gayan a l'opportunité d'acquérir une petite propriété de 4 ha sur la commune de Camaret en appellations côtes du rhône et vins de pays dans le prolongement du fameux terroir du Plan de Dieu sur des sols très argileux peu sensibles à la sécheresse. En revanche le mistral y est omniprésent et souvent tempétueux.

Depuis l'acquisition de ces parcelles nous avons replanté et repensé l'encépagement pour des vins que nous avons imaginés dans une perspective de réchauffement climatique.

Sur ce terroir particulier et très précoce, nous vinifions un blanc nerveux à base de cépage piquepoul réputé pour apporter de belles acidités rares sous nos climats méditerranéens. Le bourboulenc nous apporte de jolis arômes d'agrumes et s'accommode des fortes chaleurs en conservant beaucoup de fraîcheur. En complément, le cépage grenache vient arrondir et réchauffer la bouche de ce vin aérien.

L'utilisation de 2 pressoirs pneumatiques et d'une bonne gestion du froid nous permettent de parfaire cette jolie cuvée idéale sur les poissons et crustacés en particulier les huîtres avec lesquelles elle s'accommode à merveille.

