



DOMAINE
SAINT GAYAN

depuis 1709



IGP MÉDITERRANÉE Argiles

Couleur :	Rouge	
Superficie :	2.70 ha	
Sol :	argiles et graviers limons argilo-sableux	
Age moyen :	18 ans	
Rendement :	60 hl/ha	
Cépages :	Marselan	46%
	Syrah	44%
	Alicante Bouschet	10%
Vendanges :	manuelles	
Vinification :	Vinification traditionnelle Raisins égrappé	
Elevage :	Cuves inox et béton	

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.

Pour les rouges nous sommes sortis des sentiers battus en plantant du "Marselan" qui est un cépage très coloré issu d'un croisement réalisé en 1961 par l'Inra, entre le cabernet-sauvignon et le grenache noir. Il aime les sols riches et son grand potentiel polyphénolique le rend résistant à la pourriture grise. Il développe des arômes complexe de cacao, d'olive noire et de petits fruits rouge. Associé à l'Alicante autre cépage très coloré aux arômes de prune noire avec des notes balsamiques, et au cépage Syrah (qui viennent de la commune de Sablet) lui aussi très coloré et fruité, ce trio nous donne un vin étonnant de fraîcheur sous une robe phénoménale.

C'est le vin de tous les jours aussi à l'aise en haut des pistes de ski que sur les bords de plage.

