



DOMAINE  
SAINT GAYAN

*depuis 1709*



## CHATEAUNEUF DU PAPE

Couleur :	Rouge	
Superficie :	0.75 ha	
Sol :	Argilo-calcaire galets roulés	
Age moyen :	85 ans	
Rendement :	30 hl/ha	
Cépages :	Grenache	88%
	Mourvèdre	6%
	Syrah	6%
Vendanges :	manuelles	
Vinification :	raisins éraflés, Vinification traditionnelle longue cuvaison 30 jours léger pigeage manuel	
Elevage :	24 mois foudres et pièces.	

En 1987 nous avons eu la chance de pouvoir ajouter à notre gamme une cuvée de la prestigieuse appellation Châteauneuf du Pape.

Idéalement située au lieu-dit "la Janasse", cette très vieille vigne nous donne des raisins magnifiques obtenus après des maturités très lentes et des vendanges relativement tardives. Cette cuvée est empreinte d'une incroyable complexité, de beaucoup de finesse sans lourdeur excessive.

Au fil du temps nous avons ajusté l'élevage de ce nectar avec un long passage en petit foudre récent de l'excellent tonnelier bourguignon Rousseau.

Notre Châteauneuf confidentiel est incontournable sur la grande cuisine, en particulier avec les pièces de gibier : grouses, perdreaux de l'année aux raisins ou lièvre à la royale.

Après 85 ans de production, dont 30 ans à Saint Gayan, nous nous sommes résolus à arracher cette très vieille vigne. Malgré ce crève-cœur, nous nous projetons dans l'avenir avec un challenge audacieux : replanter cette parcelle en raisins blancs et faire de Saint Gayan une référence en Châteauneuf du Pape blanc. Avec un retour en production à l'automne 2021, Le Domaine Saint Gayan sera le seul domaine à vinifier 100% de sa production castelpapale en blanc.

