



DOMAINE
SAINT GAYAN

depuis 1709



GIGONDAS Fontmaria

Couleur :	Rouge	
Superficie :	2 ha	
Sol :	Argilo-calcaire gréseux Cailloutis éclatés	
Age moyen :	40 ans	
Rendement :	30 hl/ha	
Cépages :	Grenache	80%
	Syrah	20%
Vendanges :	manuelles	
Vinification :	traditionnelle longue cuvaison (raisins éraflés)	
Elevage :	minimum 2 ans bois. 12 mois fûts récents, 12 mois fûts anciens.	

Il y a près d'un siècle, l'eau en Provence était un véritable trésor. notre trisaïeule Maria acheta à prix d'or un magnifique coteau au cœur duquel jaissait une belle source. Elle fit d'incroyables travaux d'adduction et permit ainsi le développement et le rayonnement du Domaine Saint Gayan. Cette source coule depuis lors sans interruption. Les vignes plantées sur ce coteau à 200 m d'altitude ont une exposition Nord Ouest idéale sous notre climat. En l'honneur de Maria, nous faisons avec le raisin de ces vignes la cuvée Fontmaria.

Le coteaux en pente est naturellement bien drainé et les réserves d'eaux profondes permettent de supporter les étés les plus secs.

La maturité plus tardive, donne une complexité incroyable à cette cuvée. Son élevage long lui rajoute des notes finement boisées et épicées. Une couleur profonde, une sucrosité sans égal en font une cuvée d'exception. La cuvée Fontmaria est un vin de grande garde qui demande quelques années pour atteindre un optimum qu'elle gardera très longtemps. Le gibier et les plats en sauce seront magnifiés par notre Fontmaria.

