



DOMAINE
SAINT GAYAN

depuis 1709



RASTEAU ilex

Couleur :	Rouge	
Superficie :	5 ha	
Sol :	Argilo-calcaire caillouteux Galets roulés	
Age moyen :	35 ans	
Rendement :	30 hl/ha	
Cépages :	Grenache	63%
	Mourvèdre	26%
	Syrah	11%
Vendanges :	manuelles	
Vinification :	traditionnelle longue cuvaison raisin éraflés	
Elevage :	Cuve béton et inox	

En 2009, l'institut national des appellations d'origine a consacré Rasteau en le désignant nouveau cru des Côtes du Rhône à l'instar de Chateauneuf et Gigondas, reconnaissant ainsi les grandes qualités de ce beau terroir.

Rasteau jouit d'un environnement exceptionnel. Situé sur une côte incessamment balayée par le mistral sur un sol bien drainé, cette appellation résiste bien au réchauffement climatique grâce à un sol argileux et à de bonnes nappes d'eau souterraines.

Ce terroir était originellement entièrement recouvert de chênes verts (quercus ilex), arbres emblématiques de nos garrigues méditerranéennes et qui nous ont inspirés pour dénommer cette cuvée. Constitués de gros galets roulés qui accumulent la chaleur le jour pour la restituer la nuit, ces sols conviennent particulièrement au mourvèdre, vieux cépage provençal originaire d'Espagne.

Coloré, structuré, épicé, le mourvèdre apporte à notre cuvée "Ilex" un bon potentiel de vieillissement ainsi qu'une grande complexité aromatique (nuances fauves, animales et boisées). Le grenache donne à cette cuvée de la chair, du volume et cette inimitable sucrosité, apanage des grands vins rhodaniens.

Rasteau Ilex sera le partenaire idéal des cuisines exotiques, s'accommodant avec bonheur à la diversité des épices et saveurs du monde.

