



DOMAINE
SAINT GAYAN

depuis 1709



GIGONDAS Origine

Couleur :	Rouge	
Superficie :	14 ha	
Sol :	Argilo-calcaire caillouteux	
Age moyen :	45 ans	
Rendement :	30 hl/ha	
Cépages :	Grenache	80%
	Syrah	15%
	Mourvèdre	5%
Vendanges :	manuelles	
Vinification :	traditionnelle longue cuvaison (raisins éraflés)	
Elevage :	Assemblage 60% Demi muids et petits foudre 40% cuve béton	

Le Domaine Saint Gayan est un des fleurons de l'appellation Gigondas, tant par la qualité régulière de ses vins que par la volonté de ses propriétaires de hisser cette appellation au rang des plus prestigieuses.

21 fois médaillé au Concours Général Agricole de Paris (10 médailles d'Or), le Domaine Saint Gayan a également été primé dans de nombreux concours et a obtenu en particulier 10 Prix et Grands Prix d'excellence au réputé concours des Oenologues.

La cuvée Origine est un vin puissant, coloré, souvent fermé les premières années. elle prend toute son expression vers 5 ans d'âge.

C'est un grand vin de garde. Il évolue favorablement entre 5 et 10 ans et bien davantage pour certains millésimes.

La cuvée Origine accompagne à merveille les viandes en sauces, gibiers et fromages à pâte cuite. En cuisine, elle transcende les sauces à base de vin (coqs au vins, civets, ...).

