



DOMAINE
SAINT GAYAN

depuis 1709



IGP MÉDITERRANÉE Argiles

Couleur :	Rosé	
Superficie :	1 ha	
Sol :	terrasses wurmiennes fortes argiles et gravier	
Age moyen :	50 ans	
Rendement :	35 hl/ha	
Cépages :	Grenache	70%
	Carignan	10%
	Mourvèdre	10%
	Cinsault	10%
Vendanges :	manuelles	
Vinification :	pressurage pneumatique vinification à froid	
Elevage :	4 mois sur lies fines en cuve inox	

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 les avons renouvelées à l’exception d’une vieille parcelle co-plantée en grenache et carignan.

Sur ce terroir particulier et très précoce, nous vinifions un Rosé moderne et minéral aux saveurs acidulées de petits fruits rouges et de litchis.

La réussite d’un bon rosé demande une bonne maîtrise technique ainsi que d’équipements modernes de pressurage et de bonnes capacités de froid nécessaires à la préservation du fruit et des arômes. Nous avons acquis au fil du temps une vraie et solide expertise dans la vinification des blancs et des rosés.

Quoi de mieux qu’un Rosé de méditerranée servi frais (mais pas trop) pour agrémenter les repas d’été en famille, sur les salades niçoises et cotelettes grillées au charbon de bois ou encore sur un carpaccio de boeuf sauce soja.

