



Domaine SAINT GAYAN



**Jean Pierre et Martine
MEFFRE**

**Quartier le Trignon
84 190 GIGONDAS**

Tel. 04 90 65 86 33

Fax. 04 90 65 85 10

Email: contact@saintgayan.fr

Site : www.saintgayan.com

Caveau de dégustation ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h00 à 18h. Le week end sur rendez vous.

Capacité d'accueil : 20 personnes.

Langues parlées: Français, Anglais.

PRESENTATION

Installé sur un site gallo-romain en bordure de l'ancienne Voie Romaine, Le Domaine Saint Gayan jouit d'une situation privilégiée. Sur l'emplacement actuel du Domaine, une villa romaine était installée. Nous pouvons remonter l'histoire de notre famille jusqu'au XVème siècle, mais la grande date que nous retiendrons est le 31 Mai 1709 où Pierre GOUBERT, notre ancêtre direct, alors Lieutenant de Justice de Gigondas fit l'acquisition du Domaine qui est le nôtre aujourd'hui. Nous exploitons actuellement 5 hectares de vigne à Rasteau, pour une cuvée unique nommée "Ilex".

Nous accordons beaucoup d'importance au terroir, et nous privilégions les vieilles vignes dont certaines sont plus que centenaires. Ces vieilles vignes ont un équilibre incomparable, capable de supporter les variations climatiques pour donner année après année le meilleur.

Domaine SAINT GAYAN



A LA VIGNE

Superficie : 38 Ha dont 5 Ha en Rasteau

Age moyen des vignes 37 ans.

Mode de conduite : Agriculture raisonnée.

Type de sol précis :

Argilo-calcaire qui se trouve sur la partie Plan de Dieu

Pratique Culturelle

Les vigneron tiennent à respecter et préserver les sols qui leur ont été transmis, ainsi ils ne les déherbent pas et utilisent des engrais biologiques. Concernant la culture de la vigne, celle-ci reste conventionnelle.

A LA CAVE

Pourcentage de récolte manuelle : 100 %



Mode de tri : Manuelle, effectué à la vigne.

Méthode de vinification : La vinification est effectuée avec de longues cuvaisons, c'est-à-dire d'au moins 1 mois. La longue macération est également pratiquée.

COMMERCIALISATION

Pays Export : USA, Canada, Japon, Belgique, Suisse, Danemark, Allemagne, Pays -Bas, République Tchèque.



Pourcentage Bouteille et Vrac : 65% Bouteille, 35 % Vrac.

Nombre de bouteilles en RASTEAU : 15 000.

Vins RASTEAU commercialisés en 2014 :

A.O.C RASTEAU Cuvée Ilex 2012 - [Fiche Technique](#)

Cette cuvée doit son nom au chêne vert (Quercus ilex), espèce emblématique de la garrigue méditerranéenne qui en occupait exclusivement les sols jusqu'aux années 1950. Sur ce terroir argilo-calcaire, les cépages Grenache, Mourvèdre et Syrah donnent des vins puissants, colorés et d'une grande complexité aromatique (nuances fauves et épicées). Ce vin est excellent pour la garde

Salons 2015

Découvertes en Vallée du Rhône

