



**DOMAINE
SAINT GAYAN**

**VIN DE PAYS
de la Principauté d'Orange
rosé 2008**



Superficie : 1.5 hectares.

Sol : argilo-calcaire, sableux

Age moyen : 50 ans.

Rendement : 48 hls/ha.

Cépages : grenache 90%, carignan 10%.

Vinification : pressurage pneumatique, très doux. Fermentation à température régulée.

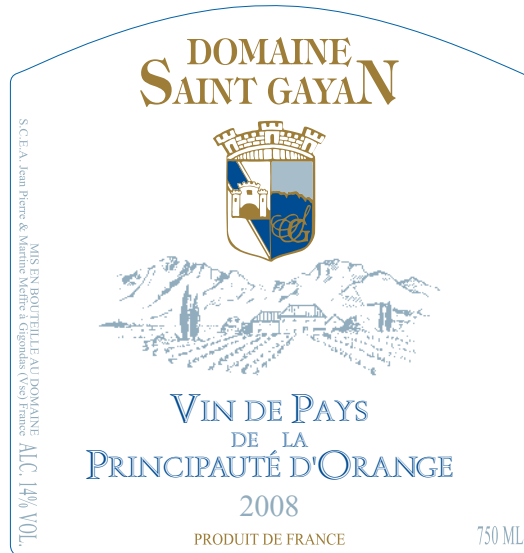
Elevage : cuve inox

En 2004, le domaine Saint Gayan a recommencé à élaborer du rosé. Autrefois obtenu par saignée, notre rosé à été vinifié en pressurage direct comme notre Sablet blanc.

Les raisins sont mis entiers dans le pressoir pneumatique et sont pressés très lentement sans rebêchage à l'abri de l'air et à température contrôlée pour éviter l'oxydation. Cette technique préserve tout le fruit du raisin avec un minimum d'extraction de tannins et de couleur. Une fois débourbé, le moût fermente très lentement à basse température sur lies fines. Une fois la fermentation alcoolique achevée, la fermentation malolactique est bloquée pour préserver l'acidité, par une filtration stérile et le vin est alors embouteillé.

Le grenache apporte la sucrosité et la rondeur, le carignan la vivacité et la fraîcheur.

Ce Vin de Pays de la Principauté d'Orange est à boire très frais, tout au long des repas simples entre amis.



Area : 1.5 hectares.

Soil : sandy calcareous clayey.

Average age

of the vines : 50 years

Production : 48 hls/hectare.

Vines : grenache 90%, carignan 10%.

Vinification : very soft pneumatic pressing. fermentation with controlled temperature

Ageing : stainless steel vat

In 2004, Domaine Saint Gayan has started to make some rosé again. Our rosé, which was previously drained, is now the result of a direct pressing, just like our Sablet white.

Grapes are put entirely in the pneumatic press and they are pressed very slowly without being turned over, and they are set to a controlled temperature in order to prevent the grapes from oxidation. This technique allows us to preserve all the flavour with a minimum of tannins and colour extraction.

Once cleared, must ferments very slowly at a low temperature on thin lees. After a alcoholic fermentation, the malolactic one is stopped thanks to a sterile filtration in order to preserve the acidity of the wine, which is then put in bottles.

Grenache brings fullness and sugar, Carignan vivacity and freshness.

Our Vin de Pays from the Orange Principality is to be drunk very cool, along simple meals with friends.