



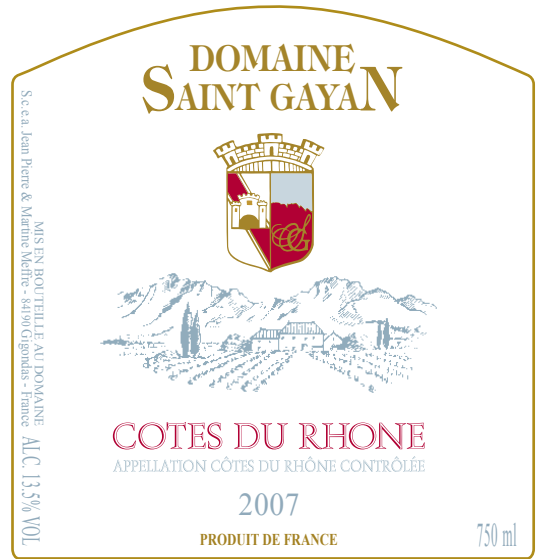
**DOMAINE
SAINT GAYAN**

CÔTES DU RHÔNE
rouge 2007



- Superficie :** 10 hectares
Sol : argilo-calcaire, sablonneux
Age moyen : 50 ans.
Rendement : 42 hls/ha.
Cépages : grenache 65%, syrahs 25%,
 mourvèdres 5%.
Vinification : traditionnelle, longue
 cuvaison. Eraflage à 80%.
Elevage : cuve béton.

Le Côtes du Rhône rouge produit par le Domaine Saint Gayan ne suit pas la mode des vins faciles, légers et gouleyants. C'est avant tout un vin de caractère, un vin de terroir tel que nous aimons les faire. Situées à 100% sur des terroirs classés en Côtes du Rhône Villages, principalement sur la commune de Sablet en limite de l'appellation Gigondas, ces vignes d'âge respectable, donnent régulièrement un vin généreux, ample, corsé et très coloré. Depuis le millésime 2001, nous éraflons en partie les raisins, pour plus de finesse et d'élégance. Les nobles origines de ces raisins permettent d'obtenir des vins qui se conservent facilement de 3 à 5 ans. D'un excellent rapport qualité prix, Le Côtes du Rhône Saint-Gayan est très prisé. Exporté à 70%, vous pouvez le trouver sur les 5 continents et dans les meilleurs restaurants.



- Area :** 10 hectares.
Soil : sandy calcareous clayey.
Average age of the vines : 50 years.
Production : 42 hls/hectare.
Vines : grenache 65%, syrah 25%,
 mourvèdre 5%
Vinification : traditional, long fermentation.
 80% destemmed.
Ageing : cement vat.

The red Cotes du Rhone from Domaine Saint Gayan does not follow the fashion for easy-drinking, light and facile wines. It is above all a wine of character, and a wine of the soil in the Saint Gayan tradition. The grapes come entirely from Cotes du Rhone Villages vineyards - in particular from Sablet, which borders Gigondas. Old vines ensure a full-bodied, broad and deeply-coloured wine. Starting with the 2001 vintage, grapes are now partially destemmed, bringing more subtlety and finesse to the cuvée. The noble origins of these grapes allow a potential for ageing of 3 to 5 years. With its excellent quality-to-price ratio, the Saint Gayan Cotes du Rhone sells well in export markets: 70% of the production leaves France for all 5 continents, and it appears on top restaurant lists all around the world.