



DOMAINE  
SAINT GAYAN

## GIGONDAS rouge 2005



**Superficie :** 16 hectares

**Sol :** argilo-calcaire caillouteux.

**Age moyen :** 55 ans.

**Rendement :** 35 hls/ha.

**Cépages :** grenache 80%, syrahs 15%,  
mourvèdres 5 %.

**Vinification :** traditionnelle, longue cuvaison.  
Non éraflés.

**Elevage :** 12 mois foudre et demi-muids.

*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.*

*Le Gigondas Saint Gayan est un vin puissant, coloré, souvent fermé les premières années. Il 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.*

*Le Gigondas accompagne à merveille les viandes en sauces, gibiers et fromages. En cuisine, il transcende les sauces à base de vin (coqs au vins, civets, ...).*



**Area :** 16 hectares.

**Soil :** stony calcareous clayey.

**Average age**

**of the vines :** 55 years.

**Production :** 35 hls/ha.

**Vines :** grenache 75%, syrah 15%,  
mourvèdre 5%

**Vinification :** traditional,  
long fermentation.

**Ageing :** 12 months in oak barrels.

*Domaine Saint Gayan is one of the most famous estates in Gigondas, on account of the regular high quality of the wine, and the owner's commitment to place the estate among the leaders of the appellation.*

*This is witnessed by an accumulation of twenty medals at the celebrated «Concours Général Agricole de Paris» - including 10 Golds- plus other prizes in respected wine competitions.*

*Domaine Saint Gayan's Gigondas is a powerful, deeply-coloured wine which rewards patient cellaring. After 5 years, it starts drinking very well, and improves for 10 or more years depending of the vintage.*

*Gigondas is at its best accompanying red and white meats, game and cheese.*