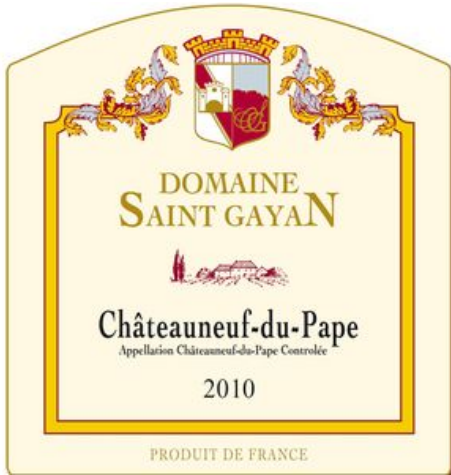


CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2011

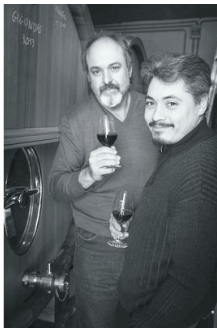
DOMAINE SAINT GAYAN

DOMAINE SAINT GAYAN
84 GIGONDAS

tel : +33 (0)4 90 65 86 33
fax : +33 (0)4 90 65 85 10

mail : contact@saintgayan.fr
site : <http://www.saintgayan.com>

Contact : MEFFRE JEAN-PIERRE ET MARTINE



MODE DE VITICULTURE Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés (100%)

CÉPAGES

Grenache noir (88%)
Mourvèdre (6%)

Syrah (6%)

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

T° de fermentation : 28°
Macération : 25 jours

ELEVAGE

Foudre (100% - 24 mois)

NOTES DE DÉGUSTATION

Châteauneuf-du-Pape demeure sans conteste l'appellation la plus prestigieuse des Côtes du Rhône. Sa renommée mondiale n'est plus à faire. Le Domaine Saint Gayan a eu l'opportunité en 1987 de faire l'acquisition d'une parcelle jouxtant le vignoble du célèbre château de Beaucastel au lieu dit la «Janasse».

Sur ce terroir unique, le grenache prend toute sa dimension, alliant la pureté de son fruit aux tannins les plus fins. Nous avons choisi d'élever cette cuvée en foudre. Sans lourdeur ni rusticité, ce Châteauneuf évoluera de la meilleure des façons. Il exprimera alors des arômes épicés mêlés de notes complexes de grillé, de musc et de sous-bois.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

26/02/2019

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

