



DOMAINE
SAINT GAYAN

CHATEAUNEUF DU PAPE rouge 2005



Superficie : 0,75 hectares

Sol : argilo-calcaire galets roulés.

Age moyen : 75 ans.

Rendement : 34 hls/ha.

Cépages : grenache 88%, syrahs 6%,
mourvèdres 6%.

Vinification : vinification traditionnelle,
longue macération 30 jours.
Pigeage manuel.

Elevage : 24 mois bois (demi-muids
puis foudre)

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 demi-muids récents (tonneaux traditionnels de 600 litres entre 2 et 5 vins).

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.



Area : 0,75 hectares.

Soil : calcareous clayey, rounded pebbles.

**Average age
of the vines :** 75 years.

Production : 34 hls/hectare.

Vines : grenache 88%, syrah 6%.
mourvèdre 6%.

Vinification : traditional, «Pigeage».
30-day long fermentation.

Ageing : 24 months in oak barrels
(6 hls then 27 hls)

Châteauneuf-du-Pape is indisputably the most prestigious appellation of the Côtes du Rhône. Its worldwide popularity is unmistakable. In 1987, Domaine Saint Gayan seized the opportunity to acquire a parcel of land next to the vineyard of the famous Château de Beaucastel, in the place name «la Janasse». On this unique terroir, grenache expresses its full dimension, combining the purity of its fruit to the finer tannins.

We have chosen to age a third of this cuvée in new oak barrels while the rest is kept in half-hogsheads (600-litre barrels).

Avoiding heaviness and rusticity, our Châteauneuf will beautifully evolve. It will then be offering spicy aromas mixed with complex toast, musk and underbrush flavours.