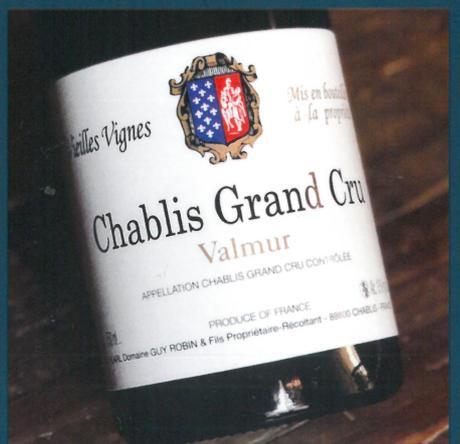
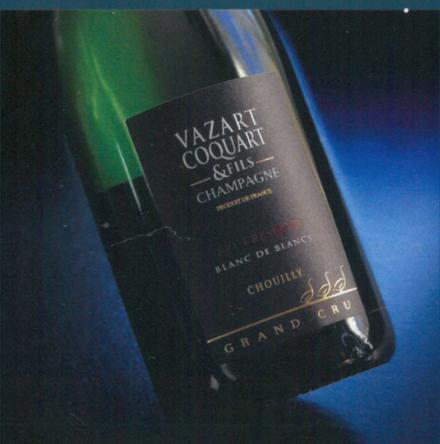
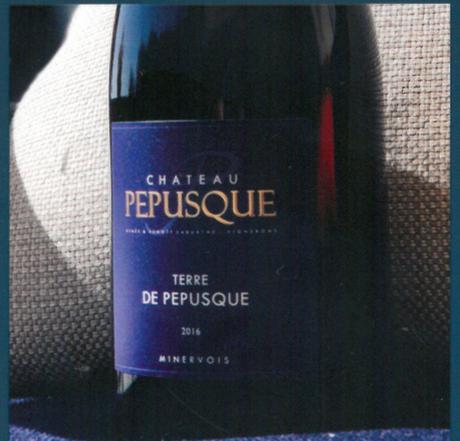
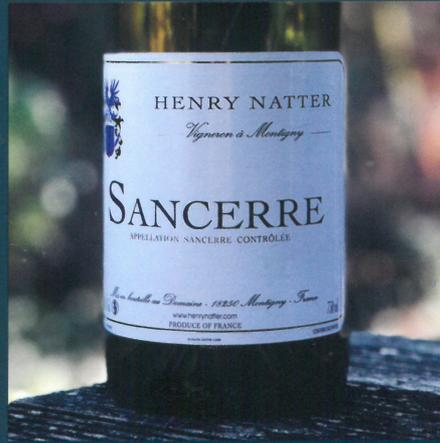
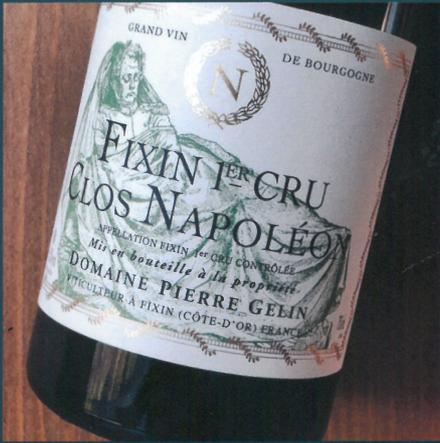


# MILLESIMES



Numéro Collector : 40 ans  
Les vigneron de référence

L 19662 - 128 H - F: 7,90 € - AL



[www.millesimes.fr](http://www.millesimes.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier avec modération

# VALLÉE DU RHÔNE



Delphine, Roseline et Cendrine Faraud (Domaine du Cayron)

## GIGONDAS

### Domaine du CAYRON

Delphine, Cendrine et Roseline Faraud  
59, rue de la Libération 84190 Gigondas  
Tél. 04 90 65 87 46  
e-mail : cayron.faraud@orange.fr  
www.domaineducayron.com

Ce Domaine familial de 17 ha est géré par la famille Faraud depuis 5 générations. Les trois sœurs Faraud, Delphine, Cendrine et Roseline, produisent uniquement du Gigondas rouge. "Nos vins sont élaborés dans la plus pure tradition (vendanges manuelles sans égrappage avec tri à la par-

celle, vieillissement en vieux foudres de chêne, rendement de 30hl/ha environ) pour respecter la typicité du terroir et obtenir des vins complexes et structurés. Nos parcelles (environ une vingtaine) sont situées sur tout le territoire de Gigondas; des Dentelles de Montmirail au col du Cayron situé à 400 m d'altitude jusqu'aux garrigues en passant par le Bois de Menge avec des vignes d'une moyenne d'âge de quarante ans avec une poussée de soixante-dix ans pour une partie d'entre elles. La vinification est réalisée traditionnellement pour respecter la typicité du terroir et obtenir des vins complexes et structurés. Cuvaison de 21 jours avec remontages journaliers pendant la fermentation alcoolique. Toute la récolte est assemblée en décembre de la même année pour obtenir un vin uniforme. Celui-ci est ensuite élevé en vieux foudres de chêne 12 mois minimum pour obtenir des vins fins et soyeux. Nos vins sont sans collage, ni filtration (certaines bouteilles peuvent présenter un dépôt naturel)."

**"Petite récolte 2018 mais de belle qualité ; un bouquet aux arômes fins et épicés, riche de fruits rouges et noirs avec un bel équilibre; il évoluera avec le temps et s'affinera au cours de son élevage en foudres.**

**Actuellement, nos ventes se portent sur le 2016 puis le millésime 2017 sera commercialisé à partir de Septembre. Durant 3 ans, notre vignoble va être restructuré sur 3 ha; cette année, nous procéderons à l'arrachage d'un hectare et demi de vignes replantées en Syrah et en Mourvèdre. Enfin, dans un avenir proche, nous aimerions commercialiser une cuvée "nouvelle génération" issue de vignes au sommet de l'appellation."**

On déguste avec ces 3 sympathiques sœurs, un très agréable **Gigondas rouge 2016**, 78% Grenache, 14% Syrah, 6% Cinsault, 2% Mourvèdre, sur sols argilo-calcaire, sableux, caillouteux, à très caillouteux, 26 hl/ha, vendanges 100% manuelles sans égrappage avec tri sévère à la parcelle. Il a une robe profonde, au nez de mûre et de fumé, aux tanins présents, riches et savoureux, c'est un vin coloré et corsé, aux notes de pruneau et de sous-bois, d'une belle harmonie, qui poursuit son évolution. ■

