DOMAINE DU
CAYRON

GIGONDAS

Cépages : 78% Grenache, 14% Syrah, 6 % Cinsault, 2% Mourvèdre.

Type de sol : Argilo-calcaire, sableux, caillouteux à très caillouteux.

Rendement : 30hl/ha

Récolte : 100 % manuelles sans égrappage avec tri sévère à la parcelle.

Vinification : Traditionnelle. Benne à fouloir. Non érafler. Pas de levurage, cuvaison 21 jours avec remontages journaliers.

Elevage : 100% Vieux Foudres de Chêne pendant 12 mois.

Vieillissement : 8 à 10 ans (et plus pour certains millésimes).

Aspect : Robe pourpre intense à reflets brillants.

Arômes : Nez de fruits rouges (cerise) et noirs (cassis), de garrigue, d'épices (poivre), de basilic, avec une note minérale et beaucoup de fraîcheur.

Goût : Bouche gourmande, puissante et ample avec des tanins fins et soyeux.

Vin élégant et harmonieux avec une belle longueur en fin de bouche.

DOMAINE DU CAYRON
59, rue de la liberation - 84190 Gigondas - France - Tél. 04 90 65 87 46
mail : cayron.faraud@orange.fr - domaineducayron.com