



DOMAINE SANTA DUC

FAMILLE GRAS - VIGNERONS À GIGONDAS & CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2020 Tarif Restaurants

Au pied des “Dentelles de Montmirail”

1874. les premiers bâtiments. Six générations se succèdent au Domaine Santa Duc et tour à tour, chacune apporte sa pierre à l'édifice. Grenache, Mourvèdre, Syrah et Cinsault sont autant de cépages nobles que la Famille Gras s'attache à mettre en valeur. Sélections massales, culture biodynamique, vendanges entières, fermentation avec levures indigènes, intervention minimale, mise en bouteilles sans filtration...Parcelle par parcelle, Benjamin Gras poursuit ce travail méticuleux à la tête du domaine en mettant cette histoire et ce savoir-faire au service de deux grands terroirs de la Vallée du Rhône méridionale : Gigondas et Châteauneuf-du-Pape.



Vieux millésimes disponibles sur demande



Vins Biodynamiques

"Depuis plus d'une décennie, le Domaine Santa Duc est l'un des fleurons de Gigondas. [...] Santa-Duc serait-il le meilleur domaine de l'appellation ? Quoi qu'il en soit, ainsi que l'indiquent mes notes de dégustation, le domaine allie le muscle, la richesse et la fougue du Gigondas classique à un degré d'élégance et de pureté dont manquent de nombreux vins de l'appellation."

*Robert M. Parker, Jr.
The World's Greatest Wine Estates,
Simon & Schuster, 2005*

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



La Crau Ouest - 2020

Parcelle de vieilles vignes de Grenache, implantée au lieu-dit La Crau Ouest à l'Est de Châteauneuf-du-Pape. Exposé au nord, il crée des vins droits, généreux et complexes. Sol de sables très fins, issus de Safré Miocène permettant un enracinement particulièrement profond. Grenache 100%.

Prix Restaurants : **61,80 € BT**

Prix Consommateur : **100 € BT**



Le Pied de Baud - 2020

Parcelle complantée de Grenache, Mourvèdre et Cinsault située au lieu-dit Le Pied de Baud au Nord de Châteauneuf-du-Pape sur les pentes du plateau des Brusquères. Entourée de bois, les vignes contemplent le chêne centenaire et le vieux puits. Sol à la matrice sablo-argileuse présentant un pourcentage d'argile important. Le versant est maquillé par des galets roulés provenant de la vieille terrasse, enveloppés dans une matrice calcaire provenant des Safrés. Grenache 80%, Mourvèdre 10%, Cinsault 10%.

Prix Restaurants : **37 € BT - 85,50 € MG**

Prix Consommateur : **60 € BT - 140 € MG**



Les Saintes Vierges - 2020

Ce vin est issu d'une complantation de Grenache, Mourvèdre et Cinsault au lieu-dit Les Saintes Vierges à l'Est de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Sol de sables crus, très quartzueux, riche en micas et débris de coquille issus de Safré Miocène. Grenache 80%, Mourvèdre 10%, Cinsault 10%.

Prix Restaurants : **37 € BT - 85,50 € MG**

Prix Consommateur : **60 € BT - 140 € MG**



Habemus Papam - 2020

Assemblage de parcelles de Grenache et Syrah implantées exclusivement aux lieux-dits Le Pradel et La Font du Pape, respectivement à l'Est et au Centre de Châteauneuf-du-Pape. Sols riches sablo-argileux en surface et très calcaires en sous-sol avec participation de galets roulés. Chaque lieu-dit apporte sa pierre à l'édifice. Grenache 70%, Syrah 30%.

Prix Restaurants : **24,70 € BT - 58,30 € MG**

Prix Consommateur : **40 € BT - 95 € MG**

AOC GIGONDAS



Les Hautes Garrigues - 2020

Complantation de Grenache et de Mourvèdre au lieu-dit "Les Hautes Garrigues" situé sur le plateau de Gigondas. Au cours du Quaternaire, les alternances de périodes glaciaires et chaudes favorisent le transport de puissants éboulis depuis le massif des Dentelles de Montmirail jusque dans la plaine formant un cône colluvionné connu sous le nom de Cône de la Font des Papes. Au cœur de cette formation, le lieu-dit Les Hautes Garrigues repose sur des sables riches en argiles rouges chargés en cailloutis calcaires. Grenache 50%, Mourvèdre 50%.

Prix Restaurants : **37 € BT - 85,50 € MG**

Prix Consommateur : **60 € BT - 140 € MG**



Clos Derrière Vieille - 2020

Parcelles implantées exclusivement au lieu-dit Clos Derrière Vieille sur les côteaux de Gigondas. En regard des anciens Hospices et de l'église du village, ce Monopole en tire son nom : derrière la vieille ville. A 350 mètres d'altitude, la vigne se cultive ici sur de longues terrasses étroites, épousant la morphologie du paysage et des roches calcaires. Le vignoble exposé Nord-Ouest est entouré de 7 hectares de bois apportant fraîcheur et biodiversité. Sols de marnes grises du Crétacé, très riches en calcaire, permettant un enracinement profond. Les marnes jouent un rôle important de réserve hydrique, en sels minéraux et oligo-éléments. Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 10%.

Prix Restaurants : **30,40 € BT - 70,90 € MG**

Prix Consommateur: **50 € BT - 115 € MG**



Aux Lieux-Dits - 2020

Parcelles implantées exclusivement sur la commune de Gigondas, dans 8 lieux-dits différents qui donnent le nom à cette cuvée. Sables riches en argiles rouges et cailloutis calcaires issus du cône colluvionné de la Font des Papes sur les lieux-dits : Les Hautes Garrigues, Les Carbonnières, Les Rocassières, Les Routes. Sables riches en argiles rouges et cailloutis calcaires et marnes issus des cônes colluvionnés de la Font des Papes et du Trignon sur le lieu-dit : Santa Duc. Sols riches en matériaux fins, à galets roulés gris, argiles et sables avec influence de la terrasse de l'Ouvèze et du Cône de la Font des Papes au lieu-dit : Les Pailleroudas. Marnes bleues du Pliocène, fin du Tertiaire sur le lieu-dit : Goujard et Plane. Sols de marnes grises du Crétacé, très riches en calcaire sur le lieu-dit : Clos Derrière Vieille. Grenache 75%, Mourvèdre 13%, Syrah 10%, Cinsault 2%

Prix Restaurants : **18,50 € BT - 44,90 € MG**

Prix Consommateur: **30 € BT - 73 € MG**

AOC CÔTES-DU-RHÔNE



Les Quatre Terres - 2021

Parcelles implantées sur les communes de Vacqueyras et Rasteau classées en Cru, mais aussi Roaix et Séguret classées en Côtes-du-Rhône Villages. C'est cet assemblage qui a donné le nom de la cuvée « Quatre Terres ». Sol de sables du piémont issus de l'érosion de safre Miocène sur les parcelles de Vacqueyras et de Roaix. Sol argilo-calcaire des terrasses alluviales à Séguret. Sol calcaires rouges sur grès de l'ancienne terrasse de l'Ouvèze à Rasteau. Grenache 70%, Syrah 15%, Mourvèdre 10%, Carignan & Cinsault 5%.

Prix Restaurants : **8,70 € BT**

Prix Consommateur: **14 € BT**



Le Serre du Rieu - Blanc - 2021

Parcelle implantée au lieu-dit Le Serre du Rieu à Roaix sur le piémont d'une petite colline (un Serre en provençal) au pied de laquelle s'écoule un ruisseau : le Rieu. Sol de sables fins du piémont issus de l'érosion de safre Miocène. Clairette 90%, Bourboulenc 10%

Prix Restaurants : **15,60 € BT**

Prix Consommateur: **25 € BT**

AOC VACQUEYRAS



Les Aubes - 2021

Parcelles implantées exclusivement aux lieux-dits Les Aubes et La Ponche à Vacqueyras. Sol de sables du piémont issus de l'érosion de safre Miocène avec présence de micas empruntés à des roches éruptives du cœur des Alpes, très faible pourcentage d'argile, au lieu-dit Les Aubes. Sol à la matrice sableuse dominants charriés du piémont, liée à de fines particules argileuses issues du Cône de la Font des Papes, au lieu-dit La Ponche. Grenache 80%, Syrah 20%.

Prix Restaurants : **12,30 € BT**

Prix Consommateur: **20 € BT**