



www.domainegayda.com


GAYDA
FRANCE

Vineyard's
SELECTION
Parcellaire
Chenin Blanc

> Sélection - CHENIN BLANC

Avant de planter cette parcelle, nous avons remarqué les brouillards matinaux s'y formant à l'arrivée de l'automne.

Les origines ligériennes de Vincent sont remontées à la surface et ce sont des pieds de Chenin Blanc qui ont pris racines à Moscou.

Cette sélection est vraiment expérimentale et incertaine car seule les parties de grappes voire les baies atteintes par la pourriture noble ne seront récoltées par tries successives.

Les conditions climatiques sont décisives pour obtenir de tels raisins. Il faut cette alternance de nuits humides et journées ensoleillées pour que le champignon se développe et nous donne ces grains rôtis qui se transformeront en or liquide.

> Sélection - CHENIN BLANC

This vineyard was planted with Chenin Blanc after the discovery that morning mists appeared in the autumn giving a great opportunity to make a sweet Botrytis style wine.

This unusual phenomenon (which is not guaranteed every year) can under the right climatic conditions produce wines of intense sweetness and complexity. Cool, humid mornings followed by dry, sunny afternoons are essential to encourage the development of Botrytis.

This is a labour intensive but rewarding process which requires several passes at harvest time to pick only those bunches or berries affected by Noble Rot.

Appellation / Appellation : Vin de Table

Cépage / Variety : Chenin Blanc

Millésime / Vintage : 2008

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Vin à la robe brillante et dorée. Nez intense de pâte de fruits jaunes et exotiques, d'ananas et abricot confits, d'orange confite, de coing et de cire d'abeilles. Soutenue par son acidité aux notes minérales, la bouche liquoreuse montre une grande richesse et puissance dans son expression jusque dans sa longue finale.

Shiny gold appearance. Pronounced nose of candied stone and exotic fruits, pineapple and apricot confit, orange confit, quince and honey.

On the palate a powerful and intense sweetness is underpinned by a crisp backbone of acidity leading to a long and impressive finish.

Vignoble / Vineyard :

Chenin Blanc - Moscou - Bruguairolles 1.2ha

Vigne plantée en 2004 - Sol argilo sableux sur grès calcaire.

Chenin Blanc - Moscou - Bruguairolles 1.2ha

Vineyard planted in 2004 - Topsoil made of clay and sand on chalky limestone.

Procédé de vinification / Vinification Process :

Cueillette par tries successives des grains ou parties de grappes atteintes par la pourriture noble uniquement - La richesse en sucre des raisins atteint en moyenne 430g/L (soit 23% d'alcool potentiel) - Pressurage direct très doux par paliers et très doucement pendant environ 10 heures pour permettre d'extraire ce nectar -

Débouillage à froid - Mise en fût d'un vin pour fermentation naturelle - Fermentation d'environ 6 mois, très lente de par la richesse en sucre, et qui s'arrête naturellement vers 12.5% vol. - Soutirage - Sulfitage - Retour en fût et élevage sur lies fines pour 6 mois - Filtration tangentielle - Mise en bouteille.

Individual berries or bunches affected by Noble Rot are harvested on four separate pickings - Harvested at 430g/L of sugar (or 23% potential alcohol) - Gentle pressing for 10 hours to slowly release the juice - Cold settling - Barrel fermented in one year old oak - Slow fermentation for 6 months due to the high sugar levels and stops naturally at 12.5% alcohol - Racked and matured in barrel on the lees for 6 months - Tangential filtration prior to bottling.

Date des vendanges / Harvest date :

Les 8, 12 et 21 octobre et le 14 novembre 2008

The 8th, 12th and 21st October and the 14th November 2008

Alcool / Alcohol : 12.8 %

pH : 3.57

Acidité totale
en H2SO4

3.62 g/L

Total Acidity
in Tartaric Acid

5.54 g/L

Sucres résiduels / Residual Sugar

130 g/L

Notes :

N° des bouteilles / N° of bottles

3900