



www.domainegayda.com

  
**GAYDA**  
FRANCE

VIN DE PAYS D'OC 2008  
**CHEMIN DE  
MOSCOU**

### > Chemin de Moscou

« Moscou » est le nom cadastral des parcelles du Domaine. C'est aussi le nom de la rue qui mène de la vigne à la cave. L'origine de ce nom serait liée à la présence d'un arbre, situé autrefois à l'emplacement où nos vins sont aujourd'hui élevés. Jadis appelé « l'arbre de Moscou », celui-ci servait de repère de navigation aux pionniers de l'Aéropostale au départ de Toulouse en direction de Perpignan, de l'Espagne, de l'Afrique du Nord et jusqu'en Amérique du Sud. Ces aventures et d'autres exploits d'aviateurs sont immortalisés dans les romans de Saint Exupéry. L'arbre de Moscou devint par la suite un véritable lieu de rencontre. Foudroyé lors d'un orage, il s'agissait pour nous de lui rendre un hommage tout particulier avec cette cuvée. Mise en bouteille au Domaine.

### > Chemin de Moscou

*“Chemin de Moscou” is named after the “Nom Cadastral” (land registry name) of the vineyards around our winery in the village of Brugairolles. The road leading to these vineyards is called “Chemin de Moscou”, the “Road to Moscow”. The local villagers believe the name originated from the place outside the village where meetings were held, under the “L'arbre de Moscou” the “Moscow Tree”. This tree was used as a navigation beacon by pioneers of the Aéropostale service flying out of Toulouse on their way to Perpignan, Spain, North Africa and eventually South America. Stories of these flights have been immortalised by Saint Exupéry in his many books about his exploits. The tree, an enormous pine, was struck by lightning and burned to the ground over 20 years ago. The quality of the grapes guaranteed by our vines gives us a continuity of exceptional product for vinification. Estate bottled at Domaine Gayda.*

### Appellation / Appellation :

Vin de Pays d'Oc

### Cépage / Variety :

68% Syrah, 24 % Grenache, 8 % Cinsault

### Millésime / Vintage :

2008

### Notes de dégustation / Tasting Notes :

Violacé, presque opaque avec un nez expressif de fruit noirs, poivre, cannelle, épices et violette. Un palais séduisant de fruits de la forêt, très ouvert et accueillant, un mélange de fruits, d'épices et des nuances minérales, tout en longueur. *Deep purple, almost opaque in colour with an expressive nose of black fruits, pepper, cinnamon, spice and violets. A seductive palate of dark hedgerow fruits, very open and welcoming with an explosion of fruit and spice. Mineral undertones.*

### Vignoble / Vineyard :

Syrah : La Livinière, Latour de France, Calce & St Martin de Fenouillères  
Grenache : Tautavel & La Livinière  
Cinsault : La Livinière

### Procédé de vinification / Vinification Process :

Vignes à faible rendement - Vendangé à la main - Trié manuellement - Eraflé - Sélection grain par grain - Vinification traditionnelle avec 2 semaines de macération post-fermentaire. *Low yielding vines. Hand picked - Hand graded selection - De-stemmed - Berry selection - Traditional vinification with 2 weeks post-fermentation maceration.*

### Eleavage / Ageing :

21 mois en fût : Syrah en fût neuf pendant 9 mois. Grenache et Cinsault en fûts de 1 et 2 vins pendant 9 mois puis assemblage des meilleures barriques de chaque cépage poursuivi de 12 mois de vieillissement de l'assemblage final dans les mêmes fûts. *21 months in French Oak: Syrah in New Oak for 9 months. Grenache and Cinsault in 2nd and 3rd fill for 9 months then blending of the best barrels of each variety followed by a further 12 months maturation of the final blend in the same barrels.*

### Date des vendanges / Harvest date :

30 Août - 10 Octobre 2008  
30th August - 10th October 2008

**Alcool / Alcohol : 14.31%      pH : 3.58**

**Acidité totale  
en H2SO4  
3.42g/L**

**Total Acidity  
in Tartaric Acid  
5.23g/L**

**Sucres résiduels / Residual Sugar**

1,40 g/L

N° des bouteilles / N° of bottles

24 600

N° des Magnums / N° of Magnums

1650

N° des Barriques / N° of Barrels

93

### Commentaires / Comments :

« Une belle intensité aromatique sur les fruits noirs avec une touche fumée. Caractère riche, dense, trame veloutée, ce vin mûr à la finale chocolatée, a conservé une bonne fraîcheur. Harmonieux facile d'accès sans rien de flatteur, très beau vin. » *La Revue du Vin de France*

*“Mouthfilling. Rich and round. Polished. Very fine. Savoury” - Jancis Robinson 17/20*

*“Packed with dark fruit, spices and some meaty notes, good structure, balanced and rich body, good length.” - Andreas Larsson*

Classé parmi les 100 meilleurs vins de France. Il a notamment obtenu la distinction du 4ème meilleur vin rouge du Languedoc-Roussillon et classement général : 37ème (note 94/100)  
« Un vin qui regarde son dégustateur dans les yeux, car il n'a pas peur de l'impressionner. » - *Le Guide des Meilleurs vins de France édition 2011 – aux Editions LAFONT Presse – Bertrand ROUGIER*

Dégustation verticale du Chemin de Moscou 2005 16/20, Chemin de Moscou 2006 15/20, Chemin de Moscou 2007 16/20. Le Grand Guide des Vins de France 2011 Bettane & Desseauve. *Pour les commentaires voir notre site internet.*