




GAYDA
FRANCE

Jancis Robinson
Rosé

> Gamme Cépages - ROSÉ

Les vins de Cépages du Domaine Gayda sont fait avec créativité, dans le respect de notre environnement, en alliant tradition et innovation. Ils sont le témoignage de la diversité de la région et révèlent l'authenticité et l'expression des cépages.

> Gamme Cépages - ROSÉ

Domaine Gayda has captured the Spirit of the Languedoc in this wine. A wine made from the heart with creativity and respect of our natural environment, bringing together tradition and innovation. This wine represents the diversity of our magnificent region blessed with an incredible variety of soils and climates that gives some of the most exciting wines in the world.

www.domainegayda.com

N° des bouteilles / N° of bottles

14 000

Notes :

Comments :

"Pale rose. Good vital nose. Racy. Dry finish"
Jancis Robinson 16/20

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety :

Syrah 65%, Cinsault 35%

Millésime / Vintage

2009

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Rose profond avec des arômes de fraises et fruits des bois. Les fruits rouges se mélangent avec la fraîcheur pour offrir un vin fin et rond, rafraichissant.

Deep pink colour, with aromas of strawberries and cream. Summer fruits, fresh lively style with crisp acidity, good weight and a well balanced finish. By no means a simplistic example, the wine shows some weight and gravitas whilst keeping the sense of fun.

Vignoble / Vineyard :

Syrah : Brugairolles (Grès calcaire)

Cinsault : La Livinière (Calcaire)

Syrah : Brugairolles (Sandstone)

Cinsault : La Livinière (Limestone)

Procédé de vinification / Vinification

Process :

Pressurage direct pour la Syrah – Saignée des cuves de Cinsault pendant la macération à froid après 12h à 24h – Co-fermentation entre 12 et 14°.

Direct pressing of the Syrah grapes – Bleeding off the juice of the Cinsault tanks during cold soak after 12 to 24 hours – The two varieties fermented together between 12° and 14°C

Elevage / Ageing :

Sur lies fines pendant 3 mois – Soutirage – Collage – Passage au froid pour précipitation tartrique et mise en bouteille / *On fine lees for 3 months – racking – fining – cold stabilisation and bottling*

Date des vendanges / Harvest date :

Du 9 septembre au 22 septembre 2009

9th September to 22nd September 2009

Alcool / Alcohol : 12.35 % **pH :** 3.42

Acidité totale en H2SO4

3.79 g/L

Total Acidity in Tartaric Acid

5.80 g/L

Sucres résiduels / Residual Sugar

4.4 g/L