



  
**DOMAINE  
GAYDA**

*Sauvignon Blanc*

### > Gamme Cépages – SAUVIGNON BLANC

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 - SAUVIGNON BLANC

*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.*

#### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

#### Cépage / Variety :

Sauvignon Blanc

#### Millésime / Vintage :

2010

#### Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe brillante avec des reflets verts. Aromes très fins de zestes d'agrumes mêlés de fruits exotiques, avec une belle minéralité qui relève et rafraîchit le bouquet. La bouche est franche, vive et longue sur des notes de pamplemousse, de mangue et de groseille blanche. *Bright, clear wine with green tints. Vibrant nose of lemon and lime and tropical fruits, all underpinned by a streak of minerality which lifts and enhances the aromas. Clean, fresh on the palate with hints of grapefruit, mango and gooseberry with a long, crisp finish.*

#### Vignoble / Vineyard :

Brugairolles et Malviès : vignes sur grès calcaire et terroir frais. *Brugairolles and Malviès : vines on chalky sandstone and cool terroir.*

#### Procédé de Vinification / Vinification Process :

Récolte à la main pour les vignes de Brugairolles – Macération pelliculaire de 6 à 24h – Pressurage pneumatique – Débourage à froid – Fermentation en cuve inox entre 12° et 16° *Handpicked for the Brugairolles vines – Cold soak in vat for 6 to 24hours prior to pressing – Pneumatic press – Cold settling – Fermentation in vat between 12° and 16°*

#### Eleavage / Ageing :

Pendant 6 mois sur lies fines avant assemblage et mise en bouteille. *6 months on fine lees before blending and bottling.*

#### Date des vendanges / Harvest date :

Du 28 août au 8 septembre 2010  
*28<sup>th</sup> August to 8<sup>th</sup> September 2010*

www.domainegayda.com

N° des bouteilles/N° of bottles: 13 500

Notes : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### Commentaires / Comments :

Alcool / Alcohol : 12.13 %

pH : 3.31

Acidité totale en H2S04  
4.29 g/L

Total Acidity  
in Tartaric Acid  
6.57 g/L

Sucres résiduels / Residual Sugar  
1.6 g/L