



Le Nouveau Monde fièrement enraciné

Il souffle un vent du Nouveau Monde sur cette gamme de vins de mono-cépages, très techniques, fièrement enracinés dans le terroir du Languedoc. La Syrah, emblème du sud, y fait face au Sauvignon qui s'épanouit ailleurs sur le vignoble nouveau-zélandais et en Val de Loire. Ce face-à-face improbable de cépages et de cuvées marque les origines du Domaine Gayda, à la confluence entre deux mondes.

When New World spirit takes hold

A New World spirit has been breathed into this range of single varietal, high-tech wines that remain firmly rooted in their Languedoc homeland. Like a proverbial Janus, its two components face two ways: Syrah epitomises wines from the South, whilst Sauvignon thrives in the distant lands of New Zealand and the Loire Valley. This improbable confrontation of grape varieties and wine profiles symbolises Domaine Gayda's origins and fusion of two worlds, Old and New.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Nez de fruits rouges et d'épices. Très rond et fruité, finale épicée et fraîche.
Red fruit and hints of spice on the nose. Plenty of structure. Soft tannins give this medium bodied wine a classic Syrah palate.

Commentaires / Comments :

"Firm with well focused white pepper, graphite and dark plum flavors. The spicy finish features hints of raspberry and vanilla bean" Wine Spectator

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Plus d'infos / more info: www.domainegayda.com

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : Syrah

Millésime / Vintage : 2017

Vignoble / Vineyard :

Plateaux calcaire du Minervois.
Limestone plateaus in Minervois.

Procédé de Vinification / Vinification Process :

- Macération courte vers 20°C pour préserver le fruit et la fraîcheur.
- 1/3 en macération carbonique.
- *Short maceration around 20°C to preserve the fruit and freshness.*
- 1/3 carbonic maceration.

Élevage / Ageing :

Sur lies fines pendant 6 mois
On fine lees for 6 months.

Date des Vendanges / Harvest date :

1^{er} septembre 2017 au 21 septembre 2017
1st September 2017 to 21st September 2017

Alcool / Alcohol : 13%	pH : 3.71
Acidité totale en H2SO4 : 3.31 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.06 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.44 g/L	

