



ROUGE 2017



L'ÉDITION LIMITÉE – LIMITED EDITION

Petite dernière du domaine, cette gamme de vins en édition limitée est une ode à l'inventivité et à l'esprit de curiosité du Domaine Gayda.

Inspirée de The Passenger, hymne pop-rock de l'icône Iggy Pop, elle affirme son caractère nomade avec un rouge et un blanc totalement éphémères, issus de parcelles, de terroirs, de cépages qui changeront à chaque millésime.

En Passant revendique cet esprit vagabond sur ses étiquettes qui évolueront à la manière d'un story-board. *The latest addition to the estate's collection is a limited edition range designed as an ode to Domaine Gayda's spirit of creativity and inventiveness.*

Inspired by The Passenger, the classic pop-rock anthem by Iggy Pop, its inherently restless character is expressed through a red and a white wine that are made from a different vineyard, terroir and grape variety every vintage, underscoring its ephemeral nature.

This 'rolling stone' concept is clearly mirrored in the labelling of En Passant with constantly changing imagery designed as a storyboard.

Notre quête du goût continue à travers ce nouvel assemblage. Une nouvelle parcelle de Syrah a été associée à du Cinsault pour toujours plus de gourmandise et plaisir de l'instant.

Our quest for taste continues through this new blend. Our new Syrah vines are associated with Cinsault for pure indulgence and epicurean pleasure.

Notes :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 70% Syrah, 30% Cinsault

Millésime / Vintage : 2017

Vignoble / Vineyard :

Syrah du Roussillon sur schiste/Schist

Cinsault de la Livinière sur calcaire/Limestone

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Syrah vendangée à pleine maturité du fruit pour exprimer sa richesse et associée au Cinsault en grappes entières pour son fruit gourmand.

Syrah harvested at full maturity of the fruit to express its richness and associated with Cinsault in whole bunches for its bright and lifted fruit.

Elevage / Ageing :

Syrah : En barriques de plus de 5 ans

Cinsault : En cuve inox

Syrah : In 5+ year old barrels

Cinsault : In stainless steel vats

Date des vendanges / Harvest date :

Du 7 septembre 2017 au 6 octobre 2017

7th September 2017 to 6th October 2017

Alcool / Alcohol : 13.5 %	pH : 3.65
Acidité totale en H2SO4 : 3.36 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.14 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 5.12 g/L	