



ROUGE 2016



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 Carignan 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 Carignan for pure indulgence and epicurean pleasure.

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 70% Syrah, 30% Carignan

Millésime / Vintage : 2016

Vignoble / Vineyard :

Syrah du Roussillon sur schiste/Schist

Carignan du Roussillon sur granite/Granite

Procédé de Vinification / Vinification Process :

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

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

Elevage / Ageing :

Syrah : En barriques de plus de 5 ans

Carignan: En cuve inox

Syrah : In 5+ year old barrels

Carignan : In stainless steel vats

Date des vendanges / Harvest date :

Du 31 août 2016 au 30 septembre 2016

31st August 2016 to 30th September 2016

Alcool / Alcohol : 13.5 %	pH : 3.46
Acidité totale en H2S04 : 3.94 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 6.03 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.76 g/L	