



BLANC 2018



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 année.

En Passant revendique cet esprit vagabond sur ses étiquettes qui évoluent à la manière d'un story-board, au fil des millésimes.

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 each year, 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, through the vintages.

Notre quête du goût continue à travers ce nouvel assemblage. On retrouve le Macabeu associé au Muscat d'Alexandrie pour encore plus de structure, de gourmandise et toujours cette fraîcheur de vivre.

Our quest for taste continues through this new blend. Here we find Macabeu associated with Muscat d'Alexandrie for even more structure and richness whilst keeping its pure freshness.

Notes :

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 70% Macabeu, 30% Muscat d'Alexandrie

Millésime / Vintage : 2018

Vignoble / Vineyard :

Macabeu du Roussillon sur granit / *Granite*

Muscat d'Alexandrie du Roussillon sur argilo calcaire / *Clay limestone*

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Raisins d'altitude pressés lentement en grappes entières - très léger débouillage - vinification sans soufre à basse température - élevage sur lies.

Grapes from altitude are pressed slowly in whole bunches - very gentle racking - vinification without sulphur, at low temperature - ageing on lees.

Elevage / Ageing :

Macabeu : En cuve inox

Muscat d'Alexandrie : Cuve inox et amphore

Macabeu : In stainless steel vat

Muscat d'Alexandrie : In stainless steel vat and amphora

Date des vendanges / Harvest date :

Du 25 août 2018 au 25 septembre 2018

25th August 2018 to 25th September 2018

Alcool / Alcohol : 12.5 %	pH : 3.31
Acidité totale en H2SO4 : 3.79 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.80 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.40 g/L	



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10

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

