

Vineyard's  
**SELECTION**  
Parcelle  
*Cabernet Franc*

**La Sélection Parcelle** est le reflet d'un millésime, d'un terroir, d'un cépage et d'une parcelle combiné avec des idées et des essais permanents en cave pour affiner le caractère et la personnalité de nos vins.

C'est notre laboratoire du goût!

*Sélection Parcelle combines a vintage, a terroir, a variety and a vineyard with ideas and trials in the winery in order to create the character and personality of the wine.*

*Our laboratory of taste!*

**La Cuvée Éphémère Du Domaine**

Pour ce millésime 2016, la qualité des Cabernet Franc était exceptionnelle, et au fil des fermentations, la pureté d'un lot en cuve bois nous a amené à poursuivre la macération, comme une infusion pour voir le développement du vin au contact prolongé des peaux de raisin... Cette expérience nous a amené à pousser l'infusion pendant 180 jours (normalement 20 à 30 jours) et presser les raisins le 10 avril 2017, moment de la pleine lune de Pâques !

Et pour exprimer au maximum la nature de la parcelle de Cabernet Franc située devant le domaine, nous n'avons ajouté aucun sulfites.

**The Domaine Limited Edition Cuvée**

*For this 2016 vintage, the quality of our Cabernet Franc was outstanding. During the fermentation process one small batch in oak tank was so pure that we extended the maceration, more like an infusion, to see how the wine would develop with prolonged contact with the grape skins... This experience resulted in an infusion lasting 180 days (normally 20 to 30 days) with eventual pressing of the grapes on the 10<sup>th</sup> April 2017, during the Easter full moon!*

*In order to express fully the 'pure nature' of this incredible vineyard, situated just in front of the winery, we have not added sulphur.*



**Appellation / Appellation :** Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

**Cépage / Variety :** Cabernet Franc

**Millésime / Vintage :** 2016

**Vignoble / Vineyard :**

Parcelle de Cabernet Franc du domaine plantée en 2004 : Sol de grès calcaire.  
*Cabernet Franc planted at the Domaine, Bruguairolles, in 2004 : Sandstone soil.*

**Procédé de Vinification / Vinification Process :**

Cueillette en cagettes de 20kg - Éraflage - Fermentation en cuve bois de 30 hl - Pigeages - Immersion des raisins et infusion pendant 180 jours - Pressurage le 10 avril 2017 - Mis en bouteille par gravité le 10 mai 2017.

Aucun ajout de sulfites. Le peu de sulfites contenu dans le vin (10 mg/L) est naturel. Vin ni collé ni filtré.

Ce vin n'ayant aucun conservateur, il est fortement conseillé de le conserver à température fraîche (<15°C) et constante. Un dépôt naturel peut se former au fond de la bouteille.

Ce vin contient naturellement du gaz carbonique pour sa conservation. Nous vous conseillons de l'aérer ou de carafier avant de le servir.

*Picked in 20kg crates - Destemmed - Fermentation in 3000 litre oak tank - Punch downs - Grapes immersed and infused for 180 days - Pressed on the 10<sup>th</sup> of April 2017 - Gravity bottled on the 10<sup>th</sup> of May 2017.*

*No sulphur added. The little amount of sulphur in the wine (10 mg/l) is naturally occurring. No fining or filtration.*

*Since this wine has no preservatives, it is highly recommended to keep it at a cool and constant temperature (<15°C). A natural deposit may occur at the bottom of the bottle. This wine naturally contains carbon dioxide for its conservation. We advise you to air or carafe the wine before serving.*

<b>Date des vendanges / Harvest Date :</b> 10 octobre 2016 10 <sup>th</sup> October 2016	<b>Date de pressurage / Pressing Date :</b> 10 avril 2017 10 <sup>th</sup> April 2017	<b>Mise en bouteille / Bottling Date :</b> 10 mai 2017 10 <sup>th</sup> May 2017
<b>Alcool / Alcohol :</b> 13.5%	<b>pH :</b> 3.63	
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.88 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 5.94 g/L	
<b>Teneur en SO2 total / Level of sulphur :</b>		
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 0.4 g/L		



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

Plus d'infos / more info: [www.domainegayda.com](http://www.domainegayda.com)

