



Les vins de Cépages du Domaine Gayda sont faits avec créativité, dans le respect de notre environnement, en alliant tradition et innovation. Ils sont le témoignage de la diversité de la région et révèlent l'authenticité et l'expression des cépages. *Domaine Gayda has captured the Spirit of the Languedoc in this wine. A wine made from the heart with creativity and respect of our natural environment, bringing together tradition and innovation. This wine represents the diversity of our magnificent region blessed with an incredible variety of soils and climates that gives some of the most exciting wines in the world.*

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Nez à la fois floral et fruité aux notes d'agrumes et de poire. Touche briochée, de fruits blancs et minérale en bouche avec une bonne structure, très équilibré et une finale sur la fraîcheur.

Appealingly floral and fruity on the nose. Toasty, stone fruit, mineral with good weight and depth on the palate. Fresh finish.

Commentaires / Comments :

"Quite mild and melony on the nose. Less obvious acid than many Limoux Chardonnays. Hint of sweet alcohol on the end" 15.5/20 Jancis Robinson

"Fresh, clean, cool-climate style Chardonnay. A mélange of citrus and tropical fruit with a creamy texture from some expert oak handling. Chablis with attitude." Matthew Stubbs MW

Notes :

.....

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

Cépage / Variety : Chardonnay

Millésime / Vintage : 2014

Vignoble / Vineyard :
 Minervois (Plateau calcaire / Limestone plateau)
 Malepère (Grès calcaire / Sandstone)

Procédé de Vinification / Vinification Process :
 Pressurage pneumatique – Débourage à froid – 25% fermentation en fût Neuf et 75% fermentation en cuve inox entre 14°C et 16°C
Pneumatic Press – Cold Settling – 25% fermentation in New Oak barrels and 75% fermentation in stainless steel vats between 14°C and 16°C.

Elevage / Ageing :
 Sur lies et bâtonnage pendant 6 mois pour la partie en fût – Assemblage et mise en bouteille.
On the lees with "Bâtonnage" during 6 months for the barrels – Blending and Bottling.

Date des Vendanges / Harvest Date :
 Du 5 septembre au 24 septembre 2014
5th September to 24th September 2014

Alcool / Alcohol : 13.5%	pH : 3.60
Acidité totale en H2SO4 : 3.34 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.11 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.4 g/L	

