



ROUGE 2015



**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 :** 80% Syrah, 20% Cinsault

**Millésime / Vintage :** 2015

**Vignoble / Vineyard :**

Syrah du Roussillon sur schiste/Schist

Cinsault du Minervois sur calcaire/Limestone

**Procédé de Vinification / Vinification Process :**

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

*Syrah harvested at full maturity of the fruit to express its richness and associated with Cinsault for its intense fruit.*

**Eleavage / 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 28 août au 20 septembre 2015

*28<sup>th</sup> August to 20<sup>th</sup> September 2015*

<b>Alcool / Alcohol :</b> 14.5 %	<b>pH :</b> 3.66
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.17 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 4.85 g/L
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 0.83 g/L	

