



Au départ de Toulouse, les pionniers de l'aéropostale bravaient tous les dangers et l'inconnu pour assurer la livraison du courrier. D'abord Barcelone en 1918, puis l'Afrique du Nord pour finalement relier l'Amérique du Sud. Volant à vue, il se trouve que "l'Arbre de Moscou" du Domaine Gayda était un de leurs repères. À la croisée des chemins, et en hommage à ces aventuriers intrépides, Domaine Gayda vous livre dans ce vin son esprit pionnier et son "goût de liberté".

We celebrate the pioneering aviators of the famous "Aeropostale" who risked all to deliver the first mail from France to Barcelona in 1918, then North Africa, and eventually even South America. These intrepid pilots flew solo from Toulouse, using our very own Tree of Moscou (L'Arbre de Moscou) as a key visual reference. Domaine Gayda is "Flying Solo" to deliver you our wines of exceptional quality and value from this enterprising region of France.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Arôme de fruits blancs et d'agrumes au nez et en bouche. Vin très gourmand, rond, fruité et offrant une belle fraîcheur.

An aromatic, fruit driven wine with citrus notes on the nose. A rich palate, round and fruity, offering a distinct freshness.

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

Cépage / Variety : 85% Grenache Blanc, 15% Viognier

Millésime / Vintage : 2015

Vignoble / Vineyard :
Terrasses argilo-calcaire
Limestone terraces with clay

Procédé de Vinification / Vinification Process :

- Pressurage pneumatique.
- Fermentation à froid.
- Élevage sur lies fines.
- Pneumatic press.
- Cold fermentation.
- Ageing on lees.

Elevage / Ageing :

- Sur lies fines en cuves inox.
- Assemblage.
- Filtration stérile avant mise en bouteille.
- On the lees in stainless steel tanks.
- Blending.
- Sterile filtration prior to bottling.

Date des Vendanges / Harvest Date :

Du 28 août – 20 septembre 2015
28th August – 20th September 2015

Alcool / Alcohol : 13%	pH : 3.3
Acidité totale en H2S04 : 3.8 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.8 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1 g/L	