



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

L'authenticité affirmée

Rassemblée sobrement sous la croix d'Oc qui forme le blason du domaine, cette gamme de vins de cépages reflète la typicité et l'authenticité d'un Viognier, d'un Chardonnay, d'un Grenache ou d'une Syrah, isolés en autant de flacons.

Championing authenticity

The low-key estate emblem shaped like a Languedoc cross mirrors the authenticity and faithfulness to style in this range of varietal wines made from Viognier, Chardonnay, Grenache and Syrah.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Un profil de fruits rouges explosifs avec des tannins enrobés, une fraîcheur étonnante et une élégance tout en longueur. Un Grenache sérieux avec une pureté du fruit, richesse et concentration bien équilibré. A l'image du cépage.

Displays an explosive red fruit profile with moderate grippy tannins, surprising acidity and an elegance and impressive longevity on the finish. This is a serious Grenache, with a purity of fruit and concentration. Shows real richness and depth whilst keeping the lively fruit expression synonymous with this varietal.

Commentaires / Comments :

"Very dark crimson, sweet. Much cooler than Châteauneuf - a cool rendition. Without the weight of Southern Rhône"
16/20 Jancis Robinson

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety :

Grenache

Millésime / Vintage :

2016

Vignoble / Vineyard :

Minervo (Calcaire/Limestone)

Côtes Catalanes (Schiste/Schist)

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Macération à froid pendant une semaine – Fermentation à 20°C – pressurage avant la fin de fermentation pour garder un maximum de fruit et de rondeur.

Cold soak for one week – Fermentation at 20°C – Pressing before the end of fermentation to maximise the fruit profile and more roundness.

Elevage / Ageing :

En cuve et sur lies pour conserver le fruit et apporter de la rondeur.

In tank and on lees to maintain the fruit and to give more smoothness.

Date des vendanges / Harvest date :

Du 10 septembre au 25 septembre 2016

10th September to 25th September 2016

Alcool / Alcohol : 13%	pH : 3.45
Acidité totale en H2S04 : 3.28 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.02 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.6 g/L	

