



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 :

Rose vif avec des arômes de fraises et fruits des bois. Les fruits rouges se mélangent avec la fraîcheur pour offrir un vin fin et rond, rafraichissant.

Vibrant colour with aromas of strawberries and cream. Summer fruits, fresh lively style with crisp acidity, good weight and a well balanced finish

Commentaires / Comments :

"100% Cinsault. Reddish pink. That marked orangey fruit character of Cinsault shows through - such a great variety for rosé. Freshness, intensity in a modern and satisfyingly dry style."

16.5/20 Jancis Robinson

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : Cinsault

Millésime / Vintage : 2014

Vignoble / Vineyard :

Minervois (Plateaux calcaires / Limestone plateaus)

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Rosé issu de pressurage direct et saignée des cuves – Fermentation entre 12° et 14°C.
Rosé from direct pressing and bleeding off the juice of the tanks – Fermentation between 12° and 14°C.

Elevage / Ageing :

Sur lies fines pendant 3 mois – Soutirage – Collage – Mise en bouteille.
On fine lees for 3 months – Racking – Fining – Cold stabilisation and bottling.

Date des Vendanges / Harvest date :

Du 4 septembre au 10 septembre 2014
4th September to 10th September 2014

Alcool / Alcohol : 12.5%	pH : 3.22
Acidité totale en H2S04 : 3.86 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.91 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.2 g/L	