



Les vins de Cépages du Domaine Gayda sont fait 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 :

Robe pâle, légèrement dorée avec un bouquet explosif. Arômes prononcés de pêche, d'abricot et de fleur d'acacia faisant place à la fraîcheur et l'élégance équilibrant parfaitement la richesse du cépage.

Pale lemon gold with an explosive nose. Lovely flavours of apricot, peach and acacia blossom give way to an elegance and freshness balancing perfectly the richness of the grape.

Commentaires / Comments :

« Agréable, une finale ronde de viognier, avec un nez de violette et d'abricot. » **Bettane & Desseuve**

« De la tenue, un nez franc et de fruits, avec le coing et l'abricot sec. Indéniablement bien faite et relève l'expression des traits de son cépage. »

Le Guide D'Achat Malin De La Revue Du Vin De France

*Overall Winner 2010 for Best White Wine in Holland
22° Proefschrift Wijnconcours*

Notes :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

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

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : Viognier

Millesime / Vintage : 2013

Vignoble / Vineyard :

La Livinière (Calcaire/Limestone)

Côteaux du Languedoc (Argilo-Calcaire/Clay-Limestone)

Roussillon (Schistes/Slate)

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Macération pelliculaire à froid pour les parcelles de schistes pendant 48 heures avant le pressurage - Pressurage pneumatique - Débourage à froid - Fermentation en cuve entre 12°C et 18°C - Fermentation naturelle en fût pour 10% du volume sur les parcelles de schiste.

Cold soak for the schist vineyards for 48 hours in vat prior to pressing - Pneumatic press - Cold settling - Fermentation in vat between 12°C to 18°C - Natural fermentation in oak barrels for 10% of the volume from the slate vineyards.

Elevage / Ageing :

Pendant 6 mois sur lies fines avant assemblage et mise en bouteille.

6 months on fine lees before blending and bottling.

Date des Vendanges / Harvest Date :

Du 9 septembre au 4 octobre 2013

9th September to 4th October 2013

Alcool / Alcohol : 12.5%	pH : 3.56
Acidité totale en H2SO4 : 3.70 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.66 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.5 g/L	

