



www.domainegayda.com

  
**GAYDA**  
FRANCE

# T'AIR D'OC

## > T'air d'Oc Chardonnay

Provenant des collines de la Montagne Noire dans le Minervois, notre Chardonnay T'air d'Oc reflète la typicité d'un cépage associée à l'expression d'un terroir d'exception. Nos techniques de vinifications sont l'assurance que chacun des goûts et arômes sont préservés et respectés.

## > T'air d'Oc Chardonnay

*From the cooler slopes of the Black Mountain in the Minervois, our T'air d'Oc Chardonnay reflects typical varietal characteristics associated with a well made Chardonnay. Our wine making techniques ensure that each and every flavour and aroma is cherished and respected for its honest reflections of the variety and "terroir".*

Notes :

### Comments :

*"Rich with bottom yet racy and appley and really nicely balanced. Great beginning, middle and end." Jancis Robinson 16.5/20*

*Fruité aux notes de melon et de poire avec une belle rondeur et fraîcheur.  
« Réussi, équilibre et savoureux avec une finale assez longue, fraîche et nette. » Bettane & Desseauve*

*« Sur des notes de fruits exotiques, d'ananas avec toujours un léger perlant. Ce chardonnay a un profil étonnant. »*

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

### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

### Cépage / Variety :

Chardonnay

### Millésime / Vintage

2010

### Notes de dégustation / Tasting Notes :

Fruité aux notes de melon et de poire avec une belle rondeur et fraîcheur.

*Soft, round and creamy with flavours of melon, pear and herbs and a mineral character.*

### Vignoble / Vineyard :

Plateau argilo calcaire du Minervois

*Clay limestone plateau in the Minervois*

### Procédé de vinification / Vinification

#### Process :

-Pressurage pneumatique

-Fermentation à froid entre 12-14°C

-Soutirage après fermentation.

-Pneumatic press

-Cold Fermentation with temperature control between 12-14°C

-Racking after fermentation.

### Eleavage / Ageing :

Sur lies fines en cuve inox.

*On the lees in stainless steel tanks.*

### Date des vendanges / Harvest date :

Du 3 septembre au 12 septembre 2010

*3rd September to 12th September 2010*

**Alcool / Alcohol :** 12.96%     **pH :** 3.37

**Acidité totale  
en H2SO4**

3.63 g/L

**Total Acidity  
in Tartaric Acid**

5.56 g/L

**Sucres résiduels / Residual Sugar**

1.90 g/L