



www.domainegayda.com


GAYDA
FRANCE

T'AIR D'OC

> T'air d'Oc Sauvignon Blanc

Du cœur du Languedoc, notre Sauvignon Blanc T'air d'Oc, renferme l'essence même du raisin. Notre savoir-faire, allié à la tradition d'un terroir unique, révèle toute l'expression du cépage.

> T'air d'Oc Sauvignon Blanc

From the heart of the Languedoc, our T'air d'Oc Sauvignon Blanc captures the essence of the grape in the bottle by using techniques that ensure each and every flavour and aroma is cherished and respected for its honest reflection of the grape varietal and "terroir".

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety :

Sauvignon Blanc

Millésime / Vintage

2010

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Nez de fruits exotiques et d'agrumes. Belle vivacité et fraîcheur avec une finale équilibrée.

Tropical fruits and citrus on the nose, with a crisp lively palate. Good acidity with a clean finish.

Vignoble / Vineyard :

Plateaux calcaires du Minervois

Limestone plateaus from Minervois

Procédé de vinification / Vinification

Process :

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

Eleavage / Ageing :

Sur lies fines en cuve inox.

On the lees in stainless steel tanks.

Date des vendanges / Harvest date :

Du 24 Août au 30 Août 2010

24th August to 30th August 2010

Alcool / Alcohol : 12.61% **pH :** 3.16

**Acidité totale
en H2SO4**

3.80 g/L

**Total Acidity
in Tartaric Acid**

5.82 g/L

Sucres résiduels / Residual Sugar

1.40 g/L

Notes :

Comments :

« Sauvignon récolté à bonne maturité avec de la longueur. Equilibré, c'est un vin de charme. » Bettane & Dessauve

« Le nez est d'un accueil chaleureux, la bouche sur un très bon équilibre de zeste d'agrumes, frais à boire. »

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