



www.domainegayda.com

  
**GAYDA**  
FRANCE

# T'AIR D'OC

## > T'air d'Oc Syrah

T'air d'Oc : Nos vins du Languedoc.  
De la montagne et de la mer ensoleillée viennent les vents: Le Cers, La Tramontane et Le Marin concentrent les saveurs de Sud de la France dans nos vins.

## > T'air d'Oc Syrah

*T'air d'Oc, wines from the Languedoc.  
With the sun comes the winds from the mountains and the sea: Le Cers, La Tramontane and Le Marin. Encapsulating flavours of the fully ripe fruits, an exceptional "terroir" with ancient roots.*

### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

### Cépage / Variety :

Syrah

### Millésime / Vintage :

2010

### Notes de dégustation / Tasting Notes :

Nez de fruits rouges et d'épices. Très rond et fruité, finale épicée et fraîche.

*Red fruit and hints of spice on the nose. Plenty of structure. Soft tannins give this medium bodied wine a classic Syrah palate.*

### Vignoble / Vineyard :

Minervois, Languedoc

### Procédé de Vinification / Vinification Process :

- Macération courte vers 20°C pour préserver le fruit et la fraîcheur.  
- Short maceration around 20°C to preserve the fruit and freshness.

### Elevage / Ageing :

Sur lies fines pendant 6 mois.  
*On fine lees for 6 months.*

### Date des vendanges / Harvest date :

5 septembre au 24 septembre 2010  
*5<sup>th</sup> September to 24<sup>th</sup> September 2010*

## Notes :

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

### Commentaires / Comments :

*"Firm with well focused white pepper, graphite and dark plum flavors. The spicy finish features hints of raspberry and vanilla bean" Wine Spectator*

**Alcool / Alcohol :** 13.22%

**pH :** 3.64

**Acidité totale en H2SO4**

2.85 g/L

**Total Acidity  
in Tartaric Acid**

4.36 g/L

**Sucres résiduels / Residual Sugar**

2.30 g/L