



Blanc/White

**LA GARRIGUETTE**  
**Domaine Girard**  
**Chardonnay**  
**Pays d'Oc 2010**

Service : 12-13° C  
 Garde/Ageing : à boire

---  
**Robe** : jaune doré. **Nez** : pâte de coing, plus évolué, discret. **Bouche** : saveur bien ronde, beau volume, brioche toastée, fruits exotiques de type litchi. Finale sur les épices douces type pain d'épices. **Accords mets et vins** : foie gras au pain d'épices ; boudin blanc aux pommes. **Commentaires** : du bonheur !

---  
**Visual aspect**: golden yellow. **Nose**: quince preserve, more developed, discreet. **Palate**: well-rounded flavour, good volume, toasted brioche, litchi type exotic fruit. Final on gingerbread type sweet spices. **Match with food**: foie gras with gingerbread; white pork sausage with apples. **Comments**: happiness!

---  
 > **GAEC La Garriguette**  
 3 chemin de la Garriguette  
 11240 Alaigne  
 Tél. 04 68 69 05 27



Rouge/Red

**LA GARRIGUETTE**  
**Pech Calvel Pinot noir**  
**Pays d'Oc 2010**

Service : 14-16° C  
 Garde/Ageing : 2 ans

---  
**Robe** : rubis très clair, légèrement orangée. **Nez** : arômes de griottes, cuir, sous-bois, d'intensité moyenne. **Bouche** : attaque franche et vive, une belle acidité. **Accords mets et vins** : charcuterie ; jambon persillé. **Commentaires** : un vin canaille à consommer sur des préparations simples.

---  
**Visual aspect**: very light ruby, slightly orangey. **Nose**: aromas of Morello cherries, leather, undergrowth, medium intensity. **Palate**: sound and lively attack, good acidity. **Match with food**: charcuterie; cooked ham with parsley. **Comments**: a roguish wine to drink with simply prepared dishes.

---  
 > **GAEC La Garriguette**  
 3 chemin de la Garriguette  
 11240 Alaigne  
 Tél. 04 68 69 05 27



Rouge/Red

**DOMAINE GAYDA**  
**Chemin de Moscou**  
**Pays d'Oc 2009**

Service : 15-16° C  
 Garde/Ageing : 6-8 ans

---  
**Robe** : framboise, pivoine, reflets framboise, larmes fines et colorées. **Nez** : intense, aux arômes de garrigue et de confiture de mûre, floral (violette, pivoine), réglisse, balsamique, un peu viandé. **Bouche** : ample, élégante, charnue, tanins veloutés, soyeux. Finale florale, douce, acidulée, sur l'épice, le bois et la réglisse. **Accords mets et vins** : magret de canard aux griottes et aux aïrelles ; tripes, abats cuisinés. **Commentaires** : un bel équilibre alliant élégance et puissance.

---  
**Visual aspect**: raspberry, peony, raspberry glints, fines and coloured tears. **Nose**: intense, aromas of the scrublands and blackberry jam, floral (violet, peony), liquorice, balsamic, slightly meaty. **Palate**: full-bodied, elegant, meaty, velvety, silky tannins. Floral finish, sweet, acidulous, spice, wood and liquorice. **Match with food**: breast of duck with Morello cherries and bilberries; tripe, cooked offal. **Comments**: a fine balance marrying elegance and power.

---  
 > **SARL Domaine Gayda**  
 Chemin de Moscou  
 11300 Brugairolles  
 Tél. 04 68 31 64 14  
 www.domainegayda.com



Rouge/Red

**DOMAINE GAYDA**  
**Figure Libre**  
**Pays d'Oc 2010**

Service : 12-14° C  
 Garde/Ageing : à boire

---  
**Robe** : fruits rouges écrasés. **Nez** : fruits frais, gourmand, animal, poivrons. **Bouche** : plaisante, gourmande, fruitée, bonbons anglais, poivrée. Finale fraîche, acidulée et friande. **Accords mets et vins** : vin de soif, de l'apéritif au barbecue. **Commentaires** : vin festif à déguster entre amis.

---  
**Visual aspect**: crushed red fruit. **Nose**: fresh fruit, delicious, animal, capsicum. **Palate**: pleasant, delicious, fruity, English sweets, peppery. Fresh finish, acidulous and pleasant. **Match with food**: refreshing wine, appetizer for a barbecue. **Comments**: festive wine to drink with friends.

---  
 > **SARL Domaine Gayda**  
 Chemin de Moscou  
 11300 Brugairolles  
 Tél. 04 68 31 64 14  
 www.domainegayda.com