

PAYS D'OC 2013  
**CHEMIN de MOSCOU**



« Moscou » est le nom cadastral des parcelles du Domaine. Et le chemin qui monte du village à travers les vignes jusqu'à la cave est le bien nommé Chemin de Moscou! L'histoire raconte qu'au sommet du bosquet, un arbre surplombait l'horizon et était appelé l'arbre de Moscou. Il servait aux aviateurs notamment de l'Aéropostale pour se repérer. Foudroyé lors d'un orage, il s'agissait pour nous de rendre un hommage à cette belle histoire de village à travers notre cuvée.

*“Chemin de Moscou” is named after the “Nom Cadastral” (land registry name) of the vineyards around our winery in the village of Brugairolles. The road leading to these vineyards is called “Chemin de Moscou”, the “Road to Moscow”. The local villagers believe the name originated from the place outside the village where meetings were held, under the “L'arbre de Moscou” the “Moscow Tree”. This tree was used as a navigation beacon by pioneers of the Aéropostale service. The tree, an enormous pine, was struck by lightning and burned to the ground over 20 years ago.*

**Notes de dégustation / Tasting Notes :**

Violacé, presque opaque avec un nez expressif de fruits noirs, poivre, cannelle, épices et violette. Un palais séduisant de fruits de la forêt, très ouvert et accueillant, un mélange de fruits, épices et des nuances minérales, tout en longueur.

*Deep purple, almost opaque in colour with an expressive nose of black fruits, pepper, cinnamon, spice and violets. A seductive palate of dark hedgerow fruits, very open and welcoming with an explosion of fruit and spice. Mineral undertones.*

**Commentaires / Comments :**

*“...pure, elegant effort that has terrific purity of fruit, no hard edges, and a clean, focused finish. Count me as a fan, (...) rock solid bottle of wine ...”*  
**Jeb Dunnuck, The Wine Advocate Robert Parker 2015, Rating 91 pts, Chemin de Moscou 2012**

*“Neat, complex nose - serious ! Concentration of fruit too.”*  
**16.5/20 Jancis Robinson**

« ...Nez riche, puissamment fruité, agrémenté de notes d'eucalyptus, violette, épices douces, bouche voluptueuse, savoureuse, intense, dotée d'une grande profondeur et d'une belle fraîcheur. Gros potentiel. Plein de charme, très racé. » **17/20 Guide des Vins 2016 Bettane & Desseauve**

*Trophy for Best French IGP and Gold Medal in the International Wine Challenge 2011*

Trophée du meilleur vin IGP de France et une médaille d'or dans les résultats du « **International Wine Challenge 2011** »

**Appellation / Appellation :**

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

**Cépage / Variety :** 65% Syrah, 30% Grenache, 5% Cinsault

**Millesime / Vintage :** 2013

**Vignoble / Vineyard :**

Syrah : La Livinière, Latour de France, Calce, St Martin de Fenouillèdes & Brugairolles

Grenache : Tautavel & La Livinière

Cinsault : La Livinière

**Procédé de vinification / Vinification Process :**

Vignes à faible rendement – Vendangé à la main – Trié manuellement – Eraflé – Sélection grain par grain – Vinification traditionnelle avec 2 semaines de macération post-fermentaire.

*Low yielding vines – Hand picked – Hand graded selection – De-stemmed – Berry selection – Traditional vinification with 2 weeks post-fermentation maceration.*

**Eleavage / Ageing :**

21 mois en fût : Un tiers de Syrah en fût neuf pendant 9 mois. Grenache et Cinsault en fûts de 1 et 2 vins pendant 9 mois puis assemblage des meilleures barriques de chaque cépage poursuivi de 12 mois de vieillissement de l'assemblage final dans les mêmes fûts.

*21 months in French Oak : A third of the Syrah in New Oak for 9 months. Grenache and Cinsault in 2nd and 3rd fill for 9 months then blending of the best barrels of each variety followed by a further 12 months maturation of the final blend in the same barrels.*

**Date des Vendanges / Harvest Date :**

Du 9 septembre au 21 octobre 2013

*9<sup>th</sup> September to 21<sup>st</sup> October 2013*

<b>Alcool / Alcohol :</b> 14%	<b>pH :</b> 3.64
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.41 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 5.22 g/L
<b>SO2 libre à la mise en bouteille / Free SO2 at time of bottling :</b> 26 mg/L	
<b>SO2 Total / Total Sulphur :</b> 62 mg/L	
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 1.2 g/L	

Plus d'infos / more info: [www.domainegayda.com](http://www.domainegayda.com)



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10