



BLANC 2017



Plus d'infos / more info: www.domainegayda.com

L'ÉDITION LIMITÉE – LIMITED EDITION

Petite dernière du domaine, cette gamme de vins en édition limitée est une ode à l'inventivité et à l'esprit de curiosité du Domaine Gayda.

Inspirée de The Passenger, hymne pop-rock de l'icône Iggy Pop, elle affirme son caractère nomade avec un rouge et un blanc totalement éphémères, issus de parcelles, de terroirs, de cépages qui changeront à chaque millésime.

En Passant revendique cet esprit vagabond sur ses étiquettes qui évolueront à la manière d'un story-board. *The latest addition to the estate's collection is a limited edition range designed as an ode to Domaine Gayda's spirit of creativity and inventiveness.*

Inspired by The Passenger, the classic pop-rock anthem by Iggy Pop, its inherently restless character is expressed through a red and a white wine that are made from a different vineyard, terroir and grape variety every vintage, underscoring its ephemeral nature.

This 'rolling stone' concept is clearly mirrored in the labelling of En Passant with constantly changing imagery designed as a storyboard.

Notre quête du goût continue à travers ce nouvel assemblage. On retrouve le Macabeu associé au Muscat pour encore plus de fruit, d'exotisme et toujours cette fraîcheur de vivre.

Our quest for taste continues through this new blend. Here we find Macabeu associated with Muscat for even more fruit, exoticism and pure freshness.

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 80% Macabeu, 20% Muscat

Millésime / Vintage : 2017

Vignoble / Vineyard :

Macabeu du Roussillon sur granite/*Granite*

Muscat à Petits Grains et Muscat d'Alexandrie du Roussillon sur argilo calcaire/*Clay limestone*

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Raisins d'altitude pressés lentement en grappes entières, ce qui nous laisse le temps de boire un verre ensemble et de profiter de ces moments de vendanges.

Grapes from altitude are pressed slowly in whole bunches, giving us time to have a glass together and enjoy a break during the busy harvest.

Elevage / Ageing :

Macabeu : En cuve inox

Muscat : En amphore

Macabeu : In stainless steel vats

Muscat : In amphora

Date des vendanges / Harvest date :

Du 16 août 2017 au 15 septembre 2017

16th August 2017 to 15th September 2017

Alcool / Alcohol : 12.5 %	pH : 3.32
Acidité totale en H2SO4 : 3.56 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.45 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.42 g/L	

