L'authenticité affirmée

Rassemblée sobrement sous la croix d'Oc qui forme le blason du domaine, cette gamme de vins de cépages reflète la typicité et l'authenticité d'un Viognier, d'un Chardonnay, d'un Grenache ou d'une Syrah, isolés en autant de flacons.

Championing authenticity

The low-key estate emblem shaped like a Languedoc cross mirrors the authenticity and faithfulness to style in this range of varietal wines made from Viognier, Chardonnay, Grenache and Syrah.

Notes de dégustation / *Tasting Notes* :

Robe pâle, légèrement dorée avec un bouquet explosif. Arômes prononcés de pêche, d'abricot et de fleur d'acacia faisant place à la fraîcheur et l'élégance équilibrant parfaitement la richesse du cépage.

Pale lemon gold with an explosive nose. Lovely flavours of apricot, peach and acacia blossom give way to an elegance and freshness balancing perfectly the richness of the grape.

Commentaires / *Comments* :

« ...celle-ci fait figure de grand cru! Avec de beaux parfums de thé earl gray et une bouche parfumée, digeste et équilibrée, ce blanc se place comme la meilleure expression de ce cépage dans cette catégorie. » **15.5/20 Les Bonnes Affaires du Vin 2016, La Revue du Vin de France**

« Agréable, une finale ronde de viognier, avec un nez de violette et d'abricot. » **Bettane & Desseauve**

Overall Winner 2010 for Best White Wine in Holland
22° Proefschrift Wijnconcours

***Notes* :**

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

Appellation / *Appellation* :
Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / *Variety* : Viognier

Millesime / *Vintage* : 2017

Vignoble / *Vineyard* :
Minervois (Calcaire/Limestone) 70%
Roussillon (Schistes/Slate) 30%

Procédé de Vinification / *Vinification Process* :

Macération pelliculaire à froid pour les parcelles de schistes pendant 48 heures avant le pressurage - Pressurage pneumatique - Débourbage à froid - Fermentation en cuve entre 12°C et 18°C.

Cold soak for the schist vineyards for 48 hours in vat prior to pressing - Pneumatic press - Cold settling - Fermentation in vat between 12°C to 18°C.

Elevage / *Ageing* :

Pendant 6 mois sur lies fines avant assemblage et mise en bouteille.

6 months on fine lees before blending and bottling.

Date des Vendanges / *Harvest Date* :

Du 20 août 2017 au 10 septembre 2017

20th August 2017 to 10th September 2017

Alcool / *Alcohol* : 13%	**pH :** 3.51
Acidité totale en H2S04 : 4.15 g/L	***Total Acidity in Tartaric Acid* :** 6.35 g/L
Sucres résiduels / *Residual Sugar* : 1.4 g/L	

DOMAINE GAYDA