



## Bienvenue dans la Gayda-Sphère !

Notre gamme de vins de cépages capture le cœur et l'âme de la magnifique diversité des terroirs présents dans tout le Languedoc. Nous utilisons à la fois la tradition et l'innovation pour exprimer la véritable essence du cépage.

### *Welcome to the Gayda-Sphère !*

*Our range of varietal wines capture the heart and soul of the magnificent diversity of "terroirs" present throughout the Languedoc. We use both tradition and innovation to express the true essence of the grape varietal.*

### Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe jaune paille aux reflets argentés. Un Viognier innovant. Son premier nez aux senteurs de fenouil est étonnant. Puis, c'est avec une complexité et une intensité déroutante, qu'apparaissent l'abricot frais et la bergamote. Enfin, le nez termine sur le coing et la cire d'abeille. La bouche est, elle aussi, surprenante pour un Viognier du Languedoc. Fraîche et intense, elle propose à notre palais des arômes d'acacia, de citron vert mais aussi d'écorce d'agrumes et d'amande amère en finale.

*Straw-yellow colour with silver highlights. An innovative Viognier, the first impression on the nose is of dominant fennel aromas then, with a pleasing complexity and intensity, fresh apricot and bergamot appear. Finally, the nose expresses aromas of quince and beeswax.*

*The palate is surprising for a Viognier from the Languedoc. Fresh and intense, it offers notes of acacia, lime but also citrus peel and a slight bitter almond on the finish.*

### Commentaires / Comments :

*"(...)Made in a fresh rather than rounded style and showing lots of apricot and peach on a dry, firm palate. Good firm structure and balanced acidity."* **The Buyer (JK), April 2022, Collection Viognier 2021**

**15.5/20** *"Clear nose, like the clean notes of a flute. Fresh and well-balanced, with all the varietal correctness you could possibly ask for from 100% Viognier from Languedoc: ripe peach, almond, bay leaf. Very well-proportioned in terms of fruit, acidity and alcohol - not easy to achieve with Viognier.(...)"* **Jancis Robinson (TC), May 2021, Collection Viognier 2020**

**91/100** *"Textbook Viognier character from innovative Languedoc producer Gayda - Unusual in a basic varietal range. Apricot, peach, a touch of mango muskiness, perfumed and balanced with a surprisingly long finish. Well priced and widely available. Just the wine you need with a Friday night Korma."* **Decanter (FB), February 2021, Collection Viognier 2019**



### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

### Cépage / Variety : Viognier

### Millésime / Vintage : 2022

### Vignoble / Vineyard :

Minervo (Calcaire/Limestone)

### Procédé de Vinification / Vinification Process :

Macération pelliculaire à froid pour les parcelles de schistes pendant 48 heures avant le pressurage - Pressurage pneumatique - Débourage 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.*

### Élevage / 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 26 août au 10 septembre 2022  
*26<sup>th</sup> August to 10<sup>th</sup> September 2022*

<b>Alcool / Alcohol :</b> 13.5 %	<b>pH :</b> 3.46
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.44 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 5.26 g/L
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 0.59 g/L	