



  
**DOMAINE  
 GAYDA**

**PAYS D'OC 2011**  
**CHEMIN DE  
 MOSCOU**

> **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 qui est la sélection des meilleures barriques du millésime.

> **Chemin de Moscou**

*"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 flying out of Toulouse on their way to Perpignan, Spain, North Africa and eventually South America. Stories of these flights have been immortalised by Saint Exupéry in his many books about his exploits. The tree, an enormous pine, was struck by lightning and burned to the ground over 20 years ago. The quality of the grapes guaranteed by our vines gives us a continuity of exceptional product for vinification. Estate bottled at Domaine Gayda.*

www.domainegayda.com

**Commentaires / Comments :**

*Awarded Winner's Trophy for the Syrah Blend in the Top 100 IGP France, announced at the 2011 London International Wine Fair. Trophée du meilleur assemblage de Syrah dans le concours du TOP 100 IGP annoncé à la London International Wine Fair 2011.*

*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 ».*

*« Une belle intensité aromatique sur les fruits noirs avec une touche fumée. Caractère riche, dense, trame veloutée, ce vin mur à la finale chocolatée, a conservé une bonne fraîcheur. Harmonieux facile d'accès sans rien de flateur, très beau vin. » La Revue du Vin de France*

*"Mouthfilling. Rich and round. Polished. Very fine. Savoury." – Jancis Robinson 17/20*

*"Packed with dark fruit, spices and some meaty notes, good structure, balanced and rich body, good length." – Andreas Larsson*

*« ...d'une remarquable régularité. Une verticale de cette cuvée a récemment montré que la propriété évolue dans le bon sens. » « La cuvée [Chemin de Moscou 2009] est en progrès, et fait partie des grands languedocs. » 16/20 Le Grand Guide des Vins 2013 Bettane & Desseauve*

**Appellation / Appellation :**

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

**Cépages / Varieties :**

68% Syrah, 28% Grenache, 4% Cinsault

**Millésime / Vintage :**

2011

**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.*

**Vignobles / Vineyards :**

Syrah : La Livinière, Latour de France, Calce, St Martin de Fenouillet & 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.*

**Elevage / 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 31 août au 10 octobre 2011

*31<sup>st</sup> August to 10<sup>th</sup> October 2011*

**Alcool / Alcohol :** 14%

**pH :** 3.55

**Acidité totale en H2S04**

3.52 g/L

**Total Acidity  
 in Tartaric Acid**

5.38 g/L

**Sucres résiduels / Residual Sugar**

1 g/L