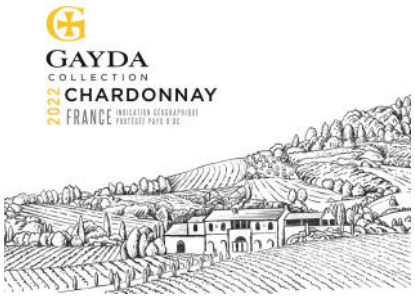

L'authenticité affirmée

Notre collection 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.

Championing authenticity

Our Collection 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* :

La robe est scintillante, jaune pâle aux reflets verts, d'une grande brillance.
Le nez révèle un élevage maitrisé, qui soutient délicatement ce Chardonnay, avec quelques touches de gousse de vanille.
L'attaque en bouche est vive et fraîche, sur des arômes d'agrumes qui laissent ensuite place à quelques nuances de vanille, tapissant ainsi le palais avec élégance. Ce vin, fin et complexe, développe aussi quelques arômes d'infusion de verveine et de poivre blanc. Enfin, la finale donne l'impression de croquer dans une bille de citron caviar et se prolonge tout en finesse, sur quelques aromes d'amande amère.

A sparkling, pale yellow colour with green reflections and a great brilliance.
The nose reveals a masterful ageing, which delicately supports this Chardonnay, with a few touches of vanilla bean.
The palate is lively and fresh, with citrus aromas which then give way to a few hints of vanilla, covering the palate with elegance. This fine and complex wine also develops some aromas of verbena infusion and white pepper. Finally, the finish gives the impression of biting into a lemon caviar ball and continues with finesse, on some aromas of bitter almond.

Commentaires / *Comments :*

"Honeysuckle and citrus blossom lead into clean, plump apricot and peach, with some rounded texture from bâtonnage and a subtle toasted hazelnut character from the portion of the blend, around 20 to 30 percent, that sees some one-year-old oak." **The Buyer (DK), February 2021**

"Quite mild and melony on the nose. Less obvious acid than many Limoux Chardonnays. Hint of sweet alcohol on the end." **15.5/20 Jancis Robinson**

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

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

Cépage / *Variety* : Chardonnay

Millésime / *Vintage* : 2022

Vignoble / *Vineyard* :
Minervois (Plateau calcaire / *Limestone plateau*)
Malepère (Grès calcaire / *Sandstone*)

Procédé de Vinification / *Vinification Process* :
Pressurage pneumatique – Débourbage à froid – 20% fermentation en fût d'un an et 80% fermentation en cuve inox entre 14°C et 16°C
Pneumatic Press – Cold Settling – 20% fermentation in one year Oak barrels and 80% fermentation in stainless steel vats between 14°C and 16°C.

Élevage / *Ageing* :
Sur lies et bâtonnage pendant 6 mois pour la partie en fût – Assemblage et mise en bouteille.
On the lees with "Bâtonnage" during 6 months for the barrels – Blending and Bottling.

Date des Vendanges / *Harvest Date* :
Du 26 août au 10 septembre 2022
26th August to 10th September 2022

Alcool / *Alcohol* : 13.5%	**pH :** 3.54
Acidité totale en H2S04 : 3.77 g/L	***Total Acidity in Tartaric Acid* :** 5.77 g/L
Sucres résiduels / *Residual Sugar* : 0.76 g/L	

DOMAINE GAYDA