



**BLANC 2015**



### 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 storyboard. Cette première édition figure un personnage arpentant les paysages-patchwork du Languedoc-Roussillon avec son sac à dos, clin d'œil au winemaker du domaine Vincent Chansault. *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. The first bottling features a character wandering through Languedoc-Roussillon's patchwork-like landscapes, rucksack on his back – a nod to the estate's winemaker Vincent Chansault.*

Pour ce 1<sup>er</sup> millésime, j'ai voulu revenir aux origines du Domaine, repenser aux multiples choix de terroirs et cépages qu'offre la région et une certaine idée du goût des vins du Sud ...

*For this first vintage I wanted to go back to the origins of the Domaine, reconsider the wide selection of terroirs and grape varieties that the region has to offer and reveal a new taste for Southern wines ...*

#### Notes :

.....  
.....  
.....  
.....

Plus d'infos / more info: [www.domainegayda.com](http://www.domainegayda.com)

#### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

**Cépage / Variety :** 60% Chardonnay, 40% Macabeu

**Millésime / Vintage :** 2015

#### Vignoble / Vineyard :

Chardonnay du Minervois sur calcaire/Limestone

Macabeu du Roussillon sur schiste/Schist

#### Procédé de Vinification / Vinification Process :

Vendange à pleine maturité pour le Chardonnay et quelques jours avant la pleine maturité pour le Macabeu pour sa fraîcheur de fruit et son acidité.

*Harvest at full maturity for the Chardonnay and a few days before full maturity for the Macabeu for its freshness of fruit and its acidity.*

#### Eleavage / Ageing :

Chardonnay : 1/3 en vieilles barriques pour apporter du gras

2/3 en cuve pour le fruit

Macabeu : 100% en cuve pour la fraîcheur

Chardonnay : 1/3 in aged barrels to add texture

2/3 in vat for the fruit

Macabeu : 100% in vat for the freshness

#### Date des vendanges / Harvest date :

Du 3 septembre au 25 septembre 2015

3<sup>rd</sup> September to 25<sup>th</sup> September 2015

<b>Alcool / Alcohol :</b> 12.5 %	<b>pH :</b> 3.4
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.57 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 5.46 g/L
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 0.65 g/L	

