



BLANC 2016



## 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 story-board. *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.*

Notre quête du goût continue à travers ce nouvel assemblage. On retrouve le Macabeu associé au Viognier pour encore plus de fruit, d'exotisme et toujours cette fraîcheur de vivre.

*Our quest for taste continues through this new blend. Here we find Macabeu associated with Viognier for even more fruit, exoticism and pure freshness.*

### Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 70% Macabeu, 30% Viognier

Millésime / Vintage : 2016

### Vignoble / Vineyard :

Macabeu du Roussillon sur schiste/Schist

Viognier du Minervois sur calcaire/Limestone

### Procédé de Vinification / Vinification Process :

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

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

### Elevage / Ageing :

Macabeu : En cuve inox

Viognier : En barriques de 3 ans

Macabeu : In stainless steel vats

Viognier: In 3 year old barrels

### Date des vendanges / Harvest date :

Du 1<sup>er</sup> septembre au 15 septembre 2016

*1<sup>st</sup> September to 15<sup>th</sup> September 2016*

<b>Alcool / Alcohol :</b> 12.5 %	<b>pH :</b> 3.36
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.65 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 5.58 g/L
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 3.81 g/L	