



ROUGE 2014



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^{er} 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 :

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

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 50% Syrah, 50% Grenache

Millésime / Vintage : 2014

Vignoble / Vineyard :

Syrah du Minervois sur calcaire/Limestone

Grenache du Roussillon sur schiste/Schist

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Vendange à pleine maturité du fruit puis vinification traditionnelle pour un vin exprimant la richesse du Languedoc Roussillon.

Harvest at full maturity of the fruit then traditional vinification for a wine expressing the richness of Languedoc Roussillon.

Eleavage / Ageing :

Grenache : 100% en cuve pour garder la fraîcheur du fruit

Syrah : 50% en vieilles barriques pour assouplir les tanins
50% en cuve pour exalter l'expression du fruité

Grenache : 100% in vat to keep the freshness of the fruit

Syrah : 50% in aged barrels to soften the tannins

50% in vat to bring out the expression of the fruit

Date des vendanges / Harvest date :

Du 10 septembre au 30 septembre 2014

10th September to 30th September 2014

Alcool / Alcohol : 14.5 %	pH : 3.62
Acidité totale en H2SO4 : 3.25 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 4.97 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 2.12 g/L	