L'intrépide

Flying solo, c'est l'audace coulée dans une gamme de vins. Tournant le dos aux cépages internationaux, elle fait la part belle au Grenache, cépage méditerranéen qui vient architecturer la gamme, assemblé à la Syrah, au Viognier ou au Cinsault. Intrépide, elle rend un hommage aux pionniers de l'aéropostale qui dans les années 20, bravaient tous les dangers pour assurer la livraison du courrier.

Braving it all

The Flying Solo range flies in the face of convention, shunning international varieties in favour of the typical Mediterranean Grenache grape which forms its backbone, blended with Syrah, Viognier or Cinsault. It celebrates the intrepid 'Aéropostale' pilots who risked life and limb to ensure postal deliveries in the 1920s.

Notes de dégustation / *Tasting Notes* :

Arôme de fruits blancs et d'agrumes au nez et en bouche. Vin très gourmand, rond, fruité et offrant une belle fraîcheur.

An aromatic, fruit driven wine with citrus notes on the nose. A rich palate, round and fruity, offering a distinct freshness.

***Notes* :**

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

Cépage / *Variety* : 85% Grenache Blanc, 15% Viognier

Millésime / *Vintage* : 2016

Vignoble / *Vineyard* :
Terrasses argilo-calcaire
Limestone terraces with clay

Procédé de Vinification / *Vinification Process* :
- Pressurage pneumatique.
- Fermentation à froid.
- Élevage sur lies fines.
- *Pneumatic press.*
- *Cold fermentation.*
- *Ageing on lees.*

Elevage / *Ageing* :
- Sur lies fines en cuves inox.
- Assemblage.
- Filtration stérile avant mise en bouteille.
- *On the lees in stainless steel tanks.*
- *Blending.*
- *Sterile filtration prior to bottling.*

Date des Vendanges / *Harvest Date* :
Du 1er Septembre – 20 septembre 2016
1st September – 20th September 2016

Alcool / *Alcohol* : 13%	**pH :** 3.36
Acidité totale en H2S04 : 3.52 g/L	***Total Acidity in Tartaric Acid :*** 5.39 g/L
Sucres résiduels / *Residual Sugar* : 1.6 g/L	

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

DOMAINE GAYDA