L'intrépide

Flying Solo, c'est de l'audace en bouteille. 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* :

Rose clair avec des arômes de fraises et fruits des bois. Les fruits rouges se mélangent avec la fraîcheur pour offrir un vin fin et rond, rafraîchissant.

Pale colour with aromas of strawberries and cream. Summer fruits, fresh lively style with crisp acidity, creaminess and a well balanced finish.

***Notes* :**

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

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

Cépage / *Variety* : 50% Grenache, 50% Cinsault

Millésime / *Vintage* : 2019

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

Procédé de Vinification / *Vinification Process* :
- Pressurage direct.
- Fermentation entre 12° et 16°C.
- *Rosé from direct pressing.*
- *Fermentation between 12° and 16°C.*

Elevage / *Ageing* :
- Sur lies fines pendant 3 mois.
- Soutirage.
- Assemblage.
- Collage.
- Mise en bouteille.
- *On fine lees for 3 months.*
- *Racking.*
- *Blending*
- *Fining.*
- *Bottling.*

Date des Vendanges / *Harvest Date* :
Du 30 août au 20 septembre 2019
30th August to 20th September 2019

Alcool / *Alcohol* : 12.5%	**pH :** 3.18
Acidité totale en H2S04 : 4.47 g/L	***Total Acidity in Tartaric Acid :*** 6.84 g/L
Sucres résiduels / *Residual Sugar* : 1.21 g/L	

DOMAINE GAYDA