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* :

Explosion de fruits rouges au nez très rond et fruité, finale épicée et fraîche.

Explosion of red fruits on the nose. Soft tannins, smooth and fruity palate. Medium body. Fresh finish.

***Notes* :**

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

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

Cépage / *Variety* : 60% Grenache Noir, 40% Syrah

Millésime / *Vintage* : 2018

Vignoble / *Vineyard* :
Plateaux calcaire du Minervois.
Limestone plateaus in Minervois.

Procédé de Vinification / *Vinification Process* :
- Vinification traditionnelle pour le Grenache.
- Macération courte à basse température pour la Syrah.
- *Traditional vinification for Grenache.*
- *Short maceration at low temperature for Syrah.*

Elevage / *Ageing* :
- Sur lies fines.
- Assemblage.
- Filtration stérile avant mise en bouteille.
- *On fine lees.*
- *Blending.*
- *Sterile filtration prior to bottling.*

Date des vendanges / *Harvest date* :
Du 10 septembre 2018 au 25 septembre 2018
10th September 2018 to 25th September 2018

Alcool / *Alcohol* : 13.5 %	**pH :** 3.75
Acidité totale en H2S04 : 2.60 g/L	***Total Acidity in Tartaric Acid :*** 3.98 g/L
Sucres résiduels / *Residual Sugar* : 0.55 g/L	

DOMAINE GAYDA