



Au départ de Toulouse, les pionniers de l'aéropostale bravaient tous les dangers et l'inconnu pour assurer la livraison du courrier. D'abord Barcelone en 1918, puis l'Afrique du Nord pour finalement relier l'Amérique du Sud. Volant à vue, il se trouve que "l'Arbre de Moscou" du Domaine Gayda était un de leurs repères. À la croisée des chemins, et en hommage à ces aventuriers intrépides, Domaine Gayda vous livre dans ce vin son esprit pionnier et son "goût de liberté".

We celebrate the pioneering aviators of the famous "Aeropostale" who risked all to deliver the first mail from France to Barcelona in 1918, then North Africa, and eventually even South America. These intrepid pilots flew solo from Toulouse, using our very own Tree of Moscou (L'Arbre de Moscou) as a key visual reference. Domaine Gayda is "Flying Solo" to deliver you our wines of exceptional quality and value from this enterprising region of France.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Nez aromatique d'agrumes. Belle fraîcheur et fruit croquant avec une finale équilibrée.

Aromatic nose of citrus with a crisp, lively palate. Good acidity with a clean finish.

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

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

Millésime / Vintage : 2013

Vignoble / Vineyard :

Plateaux calcaire du Minervois

Limestone plateaus from Minervois

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 6 septembre – 24 septembre 2013

6th September – 24th September 2013

Alcool / Alcohol : 12.5%	pH : 3.35
Acidité totale en H2S04 : 4.10 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 6.27 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 2.4 g/L	