



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 :

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, rafraichissant.

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

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

Cépage / Variety : 50% Grenache, 50% Cinsault

Millésime / Vintage : 2015

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 – 13 septembre 2015
30th August – 13th September 2015

Alcool / Alcohol : 12.5%	pH : 3.2
Acidité totale en H2SO4 : 4.55 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 6.9 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1g/L	