



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 :

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 : 2014

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 :

4 septembre au 23 septembre 2014

4th September to 23th September 2014

Alcool / Alcohol : 13.50%	pH : 3.47
Acidité totale en H2S04 : 3.47 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.31 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.40 g/L	

