GAYDA
FRANCE

GRENACHE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE PAYS D'OC

Les vins de Cépages du Domaine Gayda sont fait avec créativité, dans le respect de notre environnement, en alliant tradition et innovation.
Ils sont le témoignage de la diversité de la région et révèlent l'authenticité et l'expression des cépages.

Domaine Gayda has captured the Spirit of the Languedoc in this wine. A wine made from the heart with creativity and respect of our *natural environment, bringing together tradition and innovation. This wine represents the diversity of our magnificent region blessed with an incredible variety of soils and climates that gives some of the most exciting wines in the world.*

Notes de dégustation / *Tasting Notes* :
Un profil de fruits rouges explosifs avec des tannins enrobés, une fraîcheur étonnante et une élégance tout en longueur. Un Grenache sérieux avec une pureté du fruit, richesse et concentration bien équilibré. A l'image du cépage.

Displays an explosive red fruit profile with moderate grippy tannins, surprising acidity and an elegance and impressive longevity on the finish. This is a serious Grenache, with a purity of fruit and concentration. Shows real richness and depth whilst keeping the lively fruit expression synonymous with this varietal.

Commentaires / *Comments* :
"Very dark crimson, sweet. Much cooler than Châteauneuf - a cool rendition. Without the weight of Southern Rhône"
Jancis Robinson 16/20

***Notes* :**
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

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

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

Cépage / *Variety* : Grenache

Millésime / *Vintage* : 2012

Vignoble / *Vineyard* :
Minervois (Calcaire/*Limestone)*
Côtes Catalanes (Schiste/*Schist)*
Côteaux du Languedoc (Argilo-Calcaire/*Clay-Limestone*)

Procédé de Vinification / *Vinification Process* :
Macération à froid pendant une semaine – Fermentation à 20°C – pressurage avant la fin de fermentation pour garder un maximum de fruit et de rondeur.
Cold soak for one week – Fermentation at 20°C – Pressing before the end of fermentation to maximise the fruit profile and more roundness.

Elevage / *Ageing* :
En cuve et sur lies pour conserver le fruit et apporter de la rondeur.
In tank and on lees to maintain the fruit and to give more smoothness.

Date des vendanges / *Harvest date* :
Du 14 septembre au 28 septembre 2012
14th September to 28th September 2012

Alcool / *Alcohol* : 14%	**pH :** 3.59
Acidité totale en H2S04 : 3.36 g/L	***Total Acidity in Tartaric Acid* :** 5.14 g/L
Sucres résiduels / *Residual Sugar* : 2.2 g/L	

DOMAINE GAYDA