



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 :**

Robe brillante avec des reflets verts. Aromes très fins de zestes d'agrumes mêlés de fruits exotiques, avec une belle minéralité qui relève et rafraîchit le bouquet.

La bouche est franche, vive et longue sur des notes de pamplemousse, de mangue et de groseille blanche.

*Bright, clear wine with green tints. Vibrant nose of lemon and lime and tropical fruits, all underpinned by a streak of minerality which lifts and enhances the aromas. Clean, fresh on the palate with hints of grapefruit, mango and gooseberry with a long, crisp finish.*

**Notes :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Appellation / Appellation :**

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

**Cépage / Variety :**

Sauvignon Blanc : 90%

Sauvignon Gris : 10%

**Millésime / Vintage :** 2013

**Vignoble / Vineyard :**

Sauvignon Blanc : Brugairolles (grés calcaire / terroir frais)

: Bassin de Thau (proche de la mer / fraîcheur maritime)

Sauvignon Gris : Limoux (sols calcaires)

Sauvignon Blanc : Brugairolles (chalky sandstone / cool terroir)

: Bassin de Thau (close to the sea / maritime freshness)

Sauvignon Gris : Limoux (limestone)

**Procédé de Vinification / Vinification Process :**

Macération pelliculaire de 6h pour le Sauvignon Gris et 24h pour le Sauvignon Blanc – Pressurage pneumatique – Débourage à froid – Fermentation en cuve inox entre 14°C et 18°C.

*Cold soak in vat for 6 hours for the Sauvignon Gris and 24 hours for the Sauvignon Blanc prior to pressing – Pneumatic press – Cold settling – Fermentation in vat between 14°C and 18°C.*

**Eleavage / Ageing :**

Pendant 4 mois sur lies fines avant assemblage et mise en bouteille.

*4 months on fine lees before blending and bottling.*

**Date des Vendanges / Harvest Date :**

Du 4 septembre au 24 septembre 2013

*4<sup>th</sup> September to 24<sup>th</sup> September 2013*

<b>Alcool / Alcohol :</b> 12.5%	<b>pH :</b> 3.28
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 4.64 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 7.10 g/L
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 1.1 g/L	

