

Vineyard's  
**SELECTION**  
*Parcellaire*  
*Chenin Blanc*



Avant de planter cette parcelle, nous avons remarqué les brouillards matinaux s'y formant à l'arrivée de l'automne.

Les origines ligériennes de Vincent sont remontées à la surface et ce sont des pieds de Chenin Blanc qui ont pris racines à Moscou.

Cette sélection est vraiment expérimentale et incertaine car seule les parties de grappes voire les baies atteintes par la pourriture noble ne seront récoltées par tris successive.

Les conditions climatiques sont décisives pour obtenir de tels raisins. Il faut cette alternance de nuits humides et journées ensoleillées pour que le champignon se développe et nous donne ces grains rôtis qui se transformeront en or liquide.

*This vineyard was planted with Chenin Blanc after the discovery that morning mists appeared in the autumn giving a great opportunity to make a sweet Botrytis style wine.*

*This unusual phenomenon (which is not guaranteed every year) can under the right climatic conditions produce wines of intense sweetness and complexity. Cool, humid mornings followed by dry, sunny afternoons are essential to encourage the development of Botrytis.*

*This is a labour intensive but rewarding process which requires several passes at harvest time to pick only those bunches or berries affected by Noble Rot.*

**Notes de dégustation / Tasting Notes :**

Vin à la robe brillante et dorée. Nez intense de pâte de fruits jaunes et exotiques, d'ananas et abricot confits, d'orange confite, de coing et de cire d'abeilles. Soutenue par son acidité aux notes minérales, la bouche liquoreuse montre une grande richesse et puissance dans son expression jusque dans sa longue finale.

*Shiny gold appearance. Pronounced nose of candied stone and exotic fruits, pineapple and apricot confit, orange confit, quince and honey. On the palate a powerful and intense sweetness is underpinned by a crisp backbone of acidity leading to a long and impressive finish.*

**Appellation / Appellation :** Vin de Table

**Cépage / Variety :** Chenin Blanc

**Millésimes / Vintages :** 2015 et 2016

**Vignoble / Vineyard :**

Chenin Blanc - Moscou - Brugairolles 1.2ha  
 Vigne plantée en 2004 - Sol argilo sableux sur grès calcaire.

*Chenin Blanc - Moscou - Brugairolles 1.2ha  
 Vineyard planted in 2004 - Topsoil made of clay and sand on chalky limestone.*

**Procédé de Vinification / Vinification Process :**

Cueillette par tris successives des grains ou parties de grappes atteintes par la pourriture noble uniquement – Pressurage direct très doux par paliers et très doucement pendant environ 10 heures pour permettre d'extraire ce nectar – Débourbage à froid – Mise en fût d'un vin pour fermentation naturelle – Fermentation d'environ 12 mois, très lente de par la richesse en sucre, et qui s'est arrêtée naturellement vers 11% vol. – Soutirage – Sulfitage – Retour en fût et élevage sur lies fines pour 12 mois – Filtration tangentielle – Mise en bouteille.

*Individual berries or bunches affected by Noble Rot are harvested on four separate pickings – Gentle pressing for 10 hours to slowly release the juice – Cold settling – Barrel fermented in one year old oak – Slow fermentation for 12 months due to the high sugar levels and stops naturally at 11% alcohol – Racked and matured in barrel on the lees for 12 months – Tangential filtration prior to bottling.*

<b>Date des Vendanges / Harvest Date :</b> 23 octobre 2015 et le 3 novembre 2016 <i>23<sup>rd</sup> October 2015 and 3<sup>rd</sup> November 2016</i>	<b>Mise en bouteille / Bottling Date :</b> 23 février 2017 / 23 February 2017 3000 Bts
<b>Alcool / Alcohol :</b> 11%	<b>pH :</b> 3.61
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 4.14 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 6.34 g/L
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 180 g/L	



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10  
 Plus d'infos / more info: [www.domainegayda.com](http://www.domainegayda.com)

