



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 :

Violacé très foncé. Arômes de poivre noir, de réglisse et d'épices. Charpenté en bouche avec sa palette de fruits noirs, notes de violette, de poivre et des tanins fondus. Un style frais, pur et concentré avec une connotation Côtes du Rhône septentrionales.

Very deep colour, opaque. Black pepper, liquorice and spice. A full bodied wine, with layers of black fruits, pepper and moderate tannins. A fresh, clean, concentrated style more akin to the cooler examples from Northern Rhone.

Commentaires / Comments :

« On ne présente plus cette référence locale. Il y a du monde dans le verre (...) cette jolie bouteille de syrah mérite d'être débouchée. »

**15/20 Le Guide des meilleurs vins à moins de 20 € 2012
La Revue Du Vin De France**

* vin très réussi. « Pourpre brillant à reflets violines, il dévoile un nez et caractéristiques de cassis et de violette. En bouche, une solide charpente soutient une matière ample. »

***1 étoile Guide Hachette**

« A un tel prix, c'est incroyable de trouver des concentrations d'un tel niveau. Cette syrah s'exprime sur les épices avec un côté fumé. Des notes de chanvre indien tamisent la bouche et lui donnent sa singularité. Très belle cuvée. » **Le Guide D'Achat Malin De La Revue Du Vin De France 2011**

“Vincent Chansault (the winemaker) is a big fan of the Rhône. Very good structure. Cool and sleek and very polished. Very, very fresh. Very un-Languedoc!” **Jancis Robinson 17/20**

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : Syrah

Millésime / Vintage : 2013

Vignoble / Vineyard :

Brugairolles (Grès calcaire/Sandstone) 20%

La Livinière (Calcaire/Limestone) 20%

Carcassès (Argilo-Calcaire/Clay Limestone) 30%

Côteaux du languedoc – (Plateau Caillouteux, Argilo-Calcaire/ Stony Clay/ Limestone Plateau) 30%

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Macération préfermentaire à froid pendant une semaine – Fermentation naturelle pour 50% de 26°C à 28°C et 50% fermenté de 22°C à 24°C suivi d'une semaine de macération post fermentaire avant pressurage.

Cold soak for one week – Natural fermentation for 50% at 26°C to 28°C and 50% inoculated fermented at 22°C to 24°C followed by a week of post fermentation maceration prior to pressing.

Elevage / Ageing :

10% en fût de 3 ans et plus pendant 6 mois – 90% en cuve sur lies fines pendant 9 mois – Assemblage et mise en bouteille.

10% in 3 year and more oak barrels for 6 months – 90% in vats on fine lees for 9 months – Blending and bottling.

Date des vendanges / Harvest Date :

Du 15 septembre au 14 octobre 2013

15th September to 14th October 2013

Alcool / Alcohol : 13%	pH : 3.76
Acidité totale en H2SO4 : 3.08 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 4.71 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.6 g/L	