



GAYDA  
FRANCE  
**T'AIR  
D'OC**  
SAUVIGNON BLANC 2016  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE  
PROTÉGÉE PAYS D'OC



### Le Nouveau Monde fièrement enraciné

Il souffle un vent du Nouveau Monde sur cette gamme de vins de mono-cépages, très techniques, fièrement enracinés dans le terroir du Languedoc. La Syrah, emblème du sud, y fait face au Sauvignon qui s'épanouit ailleurs sur le vignoble nouveau-zélandais et en Val de Loire. Ce face-à-face improbable de cépages et de cuvées marque les origines du Domaine Gayda, à la confluence entre deux mondes.

#### *When New World spirit takes hold*

*A New World spirit has been breathed into this range of single varietal, high-tech wines that remain firmly rooted in their Languedoc homeland. Like a proverbial Janus, its two components face two ways: Syrah epitomises wines from the South, whilst Sauvignon thrives in the distant lands of New Zealand and the Loire Valley. This improbable confrontation of grape varieties and wine profiles symbolises Domaine Gayda's origins and fusion of two worlds, Old and New.*

#### Notes de dégustation / Tasting Notes :

Nez de fruits exotiques et d'agrumes. Belle vivacité et fraîcheur avec une finale équilibrée et persistance aromatique.

*Tropical fruits and citrus on the nose, with a crisp lively palate. Good acidity with a good length.*

#### Commentaires / Comments :

« Sauvignon récolté à bonne maturité avec de la longueur. Équilibré, c'est un vin de charme ». **Bettane & Dessauve**

« Le nez est d'un accueil chaleureux, la bouche sur un très bon équilibre de zeste d'agrumes, frais à boire. »

**Le Guide D'Achat Malin De La Revue Du Vin De France**

#### Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

#### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

#### Cépage / Variety : Sauvignon Blanc

#### Millésime / Vintage : 2016

#### Vignoble / Vineyard :

Terrasses argilo-calcaire

*Limestone terraces with clay*

#### Procédé de Vinification / Vinification Process :

- Pressurage pneumatique
- Fermentation à froid
- Maturation sur lies fines
- Pneumatic press
- Cold Fermentation
- Ageing on lees

#### Elevage / Ageing :

Sur lies fines en cuve inox

*On the lees in stainless steel tanks*

#### Date des Vendanges / Harvest date :

Du 1<sup>er</sup> septembre au 15 septembre 2016

*1<sup>st</sup> September to 15<sup>th</sup> September 2016*

<b>Alcool / Alcohol :</b> 12.5%	<b>pH :</b> 3.19
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 4.90g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 7.50g/L
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 0.55g/L	

