



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 :

La robe, jaune pâle aux reflets verts, est d'une brillance éclatante.

Ce nez vif, de citron vert, d'écorce d'agrumes et de quelques notes de fruits exotiques est typique des jolis sauvignons du Sud de la France.

La bouche est généreuse et fruitée tout en présentant une jolie acidité, exceptionnelle sur ce terroir ensoleillé.

Un vin à l'aromatique exubérante, frais et variétal à déguster avec un plateau de fruits de mer au bord de la plage, en accompagnement d'une seiche à la plancha ou d'une dorade grillée avec un filet de jus de citron.

Pale yellow colour with green reflections and a bright crystalline shine.

A lively nose of lime, citrus peel and notes of exotic fruits is typical of pretty Sauvignon from the South of France. The palate is generous and fruity while presenting a nice acidity quite unique for this sun-soaked terroir.

A wine with exuberant aromas, fresh and varied to be enjoyed with, amongst other dishes, a seafood platter by the beach, cuttlefish "à la plancha" or grilled sea bream with a dash of lemon.

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

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : Sauvignon Blanc

Millésime / Vintage : 2022

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

Élevage / Ageing :

Sur lies fines en cuve inox

On the lees in stainless steel tanks

Date des Vendanges / Harvest date :

Du 17 août au 21 août 2022

17th August to 21st August 2022

Alcool / Alcohol : 12.5%	pH : 3.27
Acidité totale en H2SO4 : 4.49 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 6.87 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.52 g/L	

