



## 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 est intense et profonde aux reflets violacés. Le nez, riche et puissant, est d'une belle complexité, tout en étant frais et d'une grande finesse. Les fruits noirs et les notes de liqueur de cassis se mêlent à quelques touches de cuir et de cacao. La bouche, est l'expression pure de l'essence de la Syrah, sur des arômes de cassis et de réglisse mais aussi un palais un peu relevé par de jolis arômes de poivre noir.

*The colour is intense and deep with purple hues.*

*The nose is rich and powerful, with a beautiful complexity, yet fresh with a great finesse. Black fruit and blackcurrant liqueur notes mingle with hints of leather and cocoa.*

*The palate is a pure expression of the essence of Syrah, with blackcurrant and liquorice aromas, but also a palate that is slightly lifted by black pepper aromas.*

### **Commentaires / Comments :**

*"Firm with well focused white pepper, graphite and dark plum flavors. The spicy finish features hints of raspberry and vanilla bean." Wine Spectator*

### **Appellation / Appellation :**

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

### **Cépage / Variety :** Syrah

### **Millésime / Vintage :** 2022

### **Vignoble / Vineyard :**

Plateaux calcaire du Minervois.  
*Limestone plateaus in Minervois.*

### **Procédé de Vinification / Vinification Process :**

- Macération courte vers 20°C pour préserver le fruit et la fraîcheur.
- 1/3 en macération carbonique.
- *Short maceration around 20°C to preserve the fruit and freshness.*
- 1/3 carbonic maceration.

### **Elevage / Ageing :**

Sur lies fines pendant 6 mois.  
*On fine lees for 6 months.*

### **Date des Vendanges / Harvest date :**

4 septembre 2022 au 20 septembre 2022  
*4<sup>th</sup> September 2022 to 20<sup>th</sup> September 2022*

**Alcool / Alcohol :**  
13.5%

**pH :**  
3.78

**Acidité totale en H2S04 :**  
3.10 g/L

**Total Acidity in Tartaric Acid :**  
4.74 g/L

**Sucres résiduels / Residual Sugar :**  
2.04 g/L

