



## VILLA MON RÊVE 2012

« Villa Mon Rêve » est le nom de notre petite maison de vigne au fond de la « Combe » à La Livinière ( Minervois ). Les gens du village nous ont conté cette belle histoire... Le premier propriétaire du vignoble fit bâtir cette maison, afin d'offrir à son épouse, souffrante, un lieu de convalescence, dans un écrin naturel. Le rêve devint réalité, quand à son plus grand plaisir, elle guérit. En témoignage, ils baptisèrent leur maison « Villa Mon Rêve »... Un petit paradis où les rêves deviennent possibles.

Cette histoire est aussi la notre car ce vignoble est idyllique et après 10 ans d'apprentissage du terroir de la Livinière une petite parcelle de Syrah nous a donné le vin dont nous avons rêvé.

Quoi de plus naturelle que de l'appeler « Villa Mon Rêve ».

*The wine is named "Villa Mon Rêve" after a little stone cottage situated on our vineyards in La Livinière. The story began many years ago when the previous owner built the cottage for his ailing wife so they could spend what they thought were their last years in this idyllic setting, surrounded by beautiful vineyards.*

*A dream came true when his wife made a miraculous recovery and hence the cottage became "Villa Mon Rêve" (the house of my dream). This incredible story behind the name also inspired the wine. Finally, after all these years we now believe we have selected an exceptional north facing Syrah that does justice to this uplifting story of "Villa Mon Rêve".*

Cette cuvée reflète tout l'esprit du Domaine Gayda :

- Notre passion pour la Syrah et la quête de la pureté et l'expression de ce cépage.
- La beauté et la qualité du terroir de la Livinière.
- Les moments partagés dans ce lieu magique.

En 2012 l'alchimie entre ces éléments associée au travail à la vigne et en cave a concentré les arômes et les goûts qui nous inspirent dans la « Villa Mon Rêve ».

*Our cuvée reflects the spirit of Domaine Gayda :*

- *Our passion for the Syrah and the quest for purity and expression of this grape.*
- *The beauty and quality of the terroir of La Livinière.*
- *The moments we shared in this magical place.*

*In 2012, the alchemy between these elements and the work in the vineyards and cellar concentrated the aromas and tastes that inspire us with "Villa Mon Rêve".*

## Commentaires / Comments :

“Another serious effort, the 2012 Villa Mon Rêve (...) offers stunning purity of fruit to go with impressive notes of blueberries, violets, lilac and hints of chocolate on the nose. Medium to full-bodied, seamless and layered, with sweet tannin, it has an approachable feel, yet I suspect it will evolve gracefully. Enjoy it anytime over the coming 7-8 years.”

**Job Dunnuck, The Wine Advocate Robert Parker 2015, Rating 92 pts**

“Dark blackish crimson. Broad and friendly with some black pepper on the nose. Real structure. Long with great ripeness but no excess alcohol. This could only come from Minervois ! Very savoury and appetising. Long.” – **16.5+20 Jancis Robinson**

## Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

## Cépage / Variety : 100% Syrah

## Millésime / Vintage : 2012

## Vignoble / Vineyard :

A 250m d'altitude, coteau calcaire orienté Nord-Est sur la commune de La Livinière. At 250m altitude, limestone base, north east-facing slope, La Livinière, Minervois.

## Procédé de Vinification / Vinification Process :

Vendange manuelle à maturité optimale. Un tiers de grappe entières, deux tiers égrappes sans foulage - Fermentation naturelle - Légers remontages et pigeages pendant macération de 4 semaines.

*Hand harvesting at optimum ripeness - One third of whole bunches, two thirds de-stemmed without crushing - Natural fermentation - Light pumpovers and punchdowns during 4 weeks maceration.*

## Elevage / Ageing :

Dans un foudre en chêne de 2000 litres pendant 20 mois sans soutirage - Mise en bouteille sans collage ni filtration - Repos de 6 mois en bouteille avant commercialisation.

*In 2000 litre oak barrel during 20 months without racking of the lees - Bottling with no fining or filtration - 6 months bottle ageing before release.*

<b>Date des vendanges / Harvest Date :</b> 08 octobre 2012 / 8 <sup>th</sup> October 2012	<b>Mise en bouteille / Bottling Date :</b> 01 juillet 2014 / 1 <sup>st</sup> July 2014
<b>Alcool / Alcohol :</b> 13,5%	<b>pH :</b> 3.81
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.54 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 5.42 g/L
<b>SO2 libre à la mise en bouteille</b>	<b>Free SO2 at time of bottling :</b> 22 mg/L
<b>SO2 Total / Total Sulphur :</b> 48 mg/L	<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 0.80 g/L
<b>N° Bouteilles / N° Bottles :</b> 2600	



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)

