


GAYDA
 COLLECTION
2020 VIOGNIER
 FRANCE PROTECTION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE PAYS D'OC



L'authenticité affirmée

Notre collection de vins de cépages capture le cœur et l'âme de la magnifique diversité des terroirs présents dans tout le Languedoc. Nous utilisons à la fois la tradition et l'innovation pour exprimer la véritable essence du cépage.

Championing authenticity

Our Collection of varietal wines capture the heart and soul of the magnificent diversity of "terroirs" present throughout the Languedoc. We use both tradition and innovation to express the true essence of the grape varietal.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe pâle, légèrement dorée avec un bouquet explosif. Arômes prononcés de pêche, d'abricot et de fleur d'acacia faisant place à la fraîcheur et l'élégance équilibrant parfaitement la richesse du cépage.

Pale lemon gold with an explosive nose. Lovely flavours of apricot, peach and acacia blossom give way to an elegance and freshness balancing perfectly the richness of the grape.

Commentaires / Comments :

91/100 "Textbook Viognier character from innovative Languedoc producer Gayda - Unusual in a basic varietal range. Apricot, peach, a touch of mango muskiness, perfumed and balanced with a surprisingly long finish. Well priced and widely available. Just the wine you need with a Friday night Korma." **Decanter (FB), February 2021, Collection Viognier 2019**

« ...celle-ci fait figure de grand cru! Avec de beaux parfums de thé earl gray et une bouche parfumée, digeste et équilibrée, ce blanc se place comme la meilleure expression de ce cépage dans cette catégorie. » **15.5/20 Les Bonnes Affaires du Vin 2016, La Revue du Vin de France**

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : Viognier

Millesime / Vintage : 2020

Vignoble / Vineyard :

Minervois (Calcaire/Limestone) 70%

Roussillon (Schistes/Slate) 30%

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Macération pelliculaire à froid pour les parcelles de schistes pendant 48 heures avant le pressurage - Pressurage pneumatique - Débourage à froid - Fermentation en cuve entre 12°C et 18°C.

Cold soak for the schist vineyards for 48 hours in vat prior to pressing - Pneumatic press - Cold settling - Fermentation in vat between 12°C to 18°C.

Elevage / Ageing :

Pendant 6 mois sur lies fines avant assemblage et mise en bouteille.

6 months on fine lees before blending and bottling.

Date des Vendanges / Harvest Date :

Du 20 août 2020 au 10 septembre 2020

20th August 2020 to 10th September 2020

Alcool / Alcohol : 13%	pH : 3.48
Acidité totale en H2SO4 : 3.81 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.83 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.72 g/L	


 DOMAINE
GAYDA