

Vineyard's
SELECTION
Parcelle
Grenache Gris



La Sélection Parcelle est le reflet d'un millésime, d'un terroir, d'un cépage et d'une parcelle combiné avec des idées et des essais permanents en cave pour affiner le caractère et la personnalité de nos vins.

C'est notre laboratoire du goût!

Sélection Parcelle combines a vintage, a terroir, a variety and a vineyard with ideas and trials in the winery in order to create the character and personality of the wine.

Our laboratory of taste!

La Cuvée Éphémère Du Domaine

Suite au succès des millésimes précédents, cette sélection est désormais un classique ! Son originalité, son exubérance, sa pureté aromatique mêlés à la rondeur et à la minéralité en font un vin hors catégorie digne de mériter sa propre cuvée ! Laissez-vous surprendre.

The Domaine Limited Edition Cuvée

Following the success of previous vintages this Selection is now a classic !

Chosen for its originality, its exuberance and purity of fruit and characterised by its floral aromas, its roundness and minerality.

A wine out of the ordinary, let it surprise you.

Commentaires / Comments :

"Putty and pears. Startling purity and direction - it's like a solid rod of that beautiful aqua-green recycled glass. Salty, traces of iodine, samphire, tangy citric soft cheese and Asian pear. The acidity has an intense, clenched structure, as if it's fiercely braced for impact and would shatter into a thousand crystals (...)" 17+/20 Jancis Robinson, Sélection Grenache Gris 2017

Appellation / Appellation : Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : Grenache Gris

Millésime / Vintage : 2017

Vignoble / Vineyard :

Vieilles vignes mélangées à Opoul-Périllos sur les lieux-dits à : le Pilou, Chemin de Moulin et Camps de la Segnora.

"Field Blend" old vines in Opoul-Périllos from specific sites : le Pilou, Chemin de Moulin et Camps de la Segnora.

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Tri des ceps à la vigne (seulement Grenache Gris) et cueillette en cagettes – Pressurage en grappes entières – Débourage léger – Vinification naturelle sans sulfites en cuve béton ovoïde – Elevage sur lies totales pendant 9 mois – Soutirage pour clarification en cuve – Mise en bouteille au Domaine.

Vine sorting (only Grenache Gris) and picking in small crates – Whole bunch pressing – Light racking – Natural vinification without sulphites in concrete egg tank – Ageing on full lees for 9 months – Racking off lees for clarification in tank – Bottled at the Domaine.

Date des vendanges / Harvest Date : 15 août 2017 15 th August 2017	Mise en bouteille / Bottling Date : 2 juillet 2018 2 nd July 2018
Alcool / Alcohol : 13.4%	pH : 3.04
Acidité totale en H2S04 : 4.6 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 7.04 g/L
Teneur en SO2 total / Level of sulphur : 0 39 mg/L 150 mg/L 210 mg/L 	
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.4 g/L	



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10
Plus d'infos / more info: www.domainegayda.com

