

G
GAYDA
 COLLECTION
2020 GRENACHE
 FRANCE INDICATION 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 :

Un profil de fruits rouges explosifs avec des tannins enrobés, une fraîcheur étonnante et une élégance tout en longueur. Un Grenache sérieux avec une pureté du fruit, richesse et concentration bien équilibré. A l'image du cépage.

Displays an explosive red fruit profile with moderate grippy tannins, surprising acidity and an elegance and impressive longevity on the finish. This is a serious Grenache, with a purity of fruit and concentration. Shows real richness and depth whilst keeping the lively fruit expression synonymous with this varietal.

Commentaires / Comments :

Médaille d'Or - Grenaches Du Monde 2020 - Cépage Grenache 2018

"Very dark crimson, sweet. Much cooler than Châteauneuf - a cool rendition. Without the weight of Southern Rhône."
16/20 Jancis Robinson

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : Grenache

Millésime / Vintage : 2020

Vignoble / Vineyard :

Minervois (Calcaire/Limestone)
 Côtes Catalanes (Schiste/Schist)

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Macération à froid pendant une semaine – Fermentation à 20°C – pressurage avant la fin de fermentation pour garder un maximum de fruit et de rondeur.
Cold soak for one week – Fermentation at 20°C – Pressing before the end of fermentation to maximise the fruit profile and more roundness.

Élevage / Ageing :

En cuve et sur lies pour conserver le fruit et apporter de la rondeur.
In tank and on lees to maintain the fruit and to give more smoothness.

Date des vendanges / Harvest date :

Du 1 septembre 2020 au 15 septembre 2020
1st September 2020 to 15th September 2020

Alcool / Alcohol : 14,5 %	pH : 3.53
Acidité totale en H2S04 : 3.49 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.34 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : < 0,4 g/L	