



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 :

15.5/20 *"Clear nose, like the clean notes of a flute. Fresh and well-balanced, with all the varietal correctness you could possibly ask for from 100% Viognier from Languedoc: ripe peach, almond, bay leaf. Very well-proportioned in terms of fruit, acidity and alcohol - not easy to achieve with Viognier(...)"* **Jancis Robinson (TC), May 2021, Collection Viognier 2020**

"The 'Collection' range is all about varietal typicity and, frankly, this could be Viognier's calling card. "A blend of different vineyards and different levels of ripeness," says Chansault, a beguiling orange blossom nose leads into ripe apricot, peach and mango, beautifully balanced by juicy lemon acidity." **The Buyer (DK), February 2021, Collection Viognier 2019**

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**

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

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : Viognier

Millesime / Vintage : 2021

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 31 août au 20 septembre 2021

31st August to 20th September 2021

Alcool / Alcohol : 13%	pH : 3.43
Acidité totale en H2SO4 : 3.93 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 6.01 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.5 g/L	