



## Bienvenue dans la Gayda-Sphère !

Notre gamme 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.

### *Welcome to the Gayda-Sphère !*

*Our range 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 rouge intense aux reflets violacés. Le premier nez s'ouvre sur des notes prononcées de mûre, de cassis, et de prune noire. A l'aération, le nez évolue vers des notes réglissées et poivrées ainsi que quelques notes de violette. L'attaque en bouche est riche, sur des arômes de fruits noirs et des arômes intenses de menthe poivrée, lui apportant fraîcheur et complexité. L'ensemble est équilibré avec une finale sur les épices et la réglisse (bonbon Cachou).

*Vibrant light red colour with purplish highlights. The nose opens with intense notes of blackberry, blackcurrant and black plum, evolving towards liquorice and pepper notes on the nose, as well as a few hints of violet. The attack on the palate is rich, with aromas of black fruit and peppermint, giving it freshness and complexity. The whole is well-balanced with a finish of spices and liquorice.*

### Commentaires / Comments :

*"Bursting with ripe raspberry and redcurrant with a distinctive herbal core, there's real concentration in the sunny fruit and quite a bit of grip, but also a lovely levity. (...) crushed whole bunch fermentation to achieve the attractive fruit profile." The Buyer (DK), February 2021, Collection Grenache 2019*

**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**



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

**Cépage / Variety :** Grenache

**Millésime / Vintage :** 2022

**Vignoble / Vineyard :**  
Minervoïs (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 au 15 septembre 2022  
*1<sup>st</sup> September to 15<sup>th</sup> September 2022*

<b>Alcool / Alcohol :</b> 14.5 %	<b>pH :</b> 3.55
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.33 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 5.09 g/L
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> < 0.4 g/L	