



## 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 soutenue aux reflets violacés. Le nez remarquablement complexe offre des notes fruitées (myrtille, cassis...) et florales (violette, pivoine). L'aération dévoile ensuite des senteurs de poivre noir et de réglisse. La bouche, ample et équilibrée, harmonise à la fois les arômes fruités retrouvés au nez ainsi que le poivre et quelques arômes de sous-bois. Les tanins, légers, structurent la bouche. C'est un vin riche, doté d'une belle longueur en finale.

*Deep red colour with purplish highlights. The remarkably complex nose offers fruity notes (blueberry, blackcurrant...) and floral notes (violet, peony) followed by scents of black pepper and liquorice. The palate is full-bodied and well-balanced, harmonising the fruity aromas found on the nose with pepper and hints of vegetation. The tannins, still young, give structure to the palate. A rich wine with a long finish.*

### Commentaires / Comments :

*"(...) vibrant, fresh, peppery, red-fruited expression of altitude Syrah. Polished, there's subtle oak, but the sensual spice is fruit-driven." The Buyer (DK), February 2021, Collection Syrah 2019*

\* vin très réussi. « Pourpre brillant à reflets violines, il dévoile un nez et caractéristiques de cassis et de violette. En bouche, une solide charpente soutient une matière ample. »

\*1 étoile Guide Hachette

*"Vincent Chansault (the winemaker) is a big fan of the Rhône. Very good structure. Cool and sleek and very polished. Very, very fresh. Very un-Languedoc!" 17/20 Jancis Robinson*



### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

### Cépage / Variety : Syrah

### Millésime / Vintage : 2022

### Vignoble / Vineyard :

La Livinière (Calcaire/Limestone) 80%  
Roussillon (Schiste/Slate) 20%

### Procédé de Vinification / Vinification Process :

Macération préfermentaire à froid pendant une semaine – Fermentation naturelle pour 50% de 26°C à 28°C et 50% fermenté de 22°C à 24°C suivi d'une semaine de macération post fermentaire avant pressurage.

*Cold soak for one week – Natural fermentation for 50% at 26°C to 28°C and 50% inoculated fermented at 22°C to 24°C followed by a week of post fermentation maceration prior to pressing.*

### Élevage / Ageing :

10% en fût de 3 ans et plus pendant 9 mois – 90% en cuve sur lies fines pendant 9 mois – Assemblage et mise en bouteille.

*10% in 3 year and more oak barrels for 9 months – 90% in vats on fine lees for 9 months – Blending and bottling.*

### Date des vendanges / Harvest Date :

Du 1 Septembre au 20 Septembre 2022

*1<sup>st</sup> September to 20<sup>th</sup> September 2022*

<b>Alcool / Alcohol :</b> 14 %	<b>pH :</b> 3.78
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 2.93 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 4.48 g/L
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> < 0.4 g/L	