



Entre instant présent et longévité, Domaine Gayda se renouvelle

Domaine Gayda enrichit sa gamme premium avec une nouvelle cuvée *La Petite Villa* sur le terroir AOP Minervois La Livinière. Côté IGP Pays d'Oc, *En Passant* poursuit sa mue vers un lifestyle plus sédentaire.



LA PETITE VILLA

Il est des destinées qui, comme certains chemins, marquent l'histoire à jamais. Quoi de plus vrai au Domaine Gayda qui s'attache depuis toujours à provoquer des rencontres inattendues, à la croisée de terroirs bigarrés. Dans la lignée de deux cuvées phares, *Chemin de Moscou* et *Villa mon Rêve*, l'une en IGP Pays d'Oc et l'autre en AOP Minervois La Livinière, *La Petite Villa* rejoint les chefs de file. La cadette du trio va prendre corps sur la commune de La Livinière, où le domaine cultive ses vignes en gobelets sur des sols de calcaire et de schiste, pétris de biodiversité. « *La Petite Villa* incarne cet environnement minéral, végétal, identitaire où la Syrah, le Mourvèdre et le Grenache s'épanouissent en coteaux, sur des plateaux, des parcelles parsemées de fruitiers et entourées de garrigue dans un éco-système préservé au micro-climat favorable à l'étoffe des grands vins », décrit David Chardron, directeur commercial. Ici, la vision du vigneron se fond dans la palette du compositeur, du peintre paysagiste, *La Petite Villa* effleure les sens, et incarne à la fois les codes de La Livinière.

***La Petite Villa*, AOP Minervois La Livinière 2021, 50% Syrah, 30% Mourvèdre, 20% Grenache, 30€ Prix public TTC.**

www.trait-dunion.fr - 04 67 17 36 32



EN PASSANT

Il est des vins qui, comme certains écrivains, surprennent par leur longévité. Avec son étiquette illustrée d'un passager-nomade dans un décor évolutif, la cuvée *En Passant* cultive cette itinérance. Mais même les écrivains les plus aventuriers, les rockeurs les plus fous, ont éprouvé le besoin de figer leur inclination pour l'aventure dans un récit culte, un morceau entêtant. *En Passant* exprime cet esprit avec souplesse, un profil aromatique singulier, autant de composantes d'une cuvée façonnée par les millésimes. En 2024, le temps est venu d'un arrêt sur image sans figer le mouvement. À l'instar d'un Roussillon sauvage à peine dompté par la nature, avec ses coteaux, ses altitudes, *En Passant* cultive un duo Syrah-Carignan saisissant de naturalité, car chaque raisin cueilli est un passager de la terre et d'un millésime, le voyage sans cesse recommencé de notre condition profonde. *En Passant* entend plus que jamais saisir la quintessence de l'instant présent.

***En Passant* 2022, IGP Pays d'Oc, 80% Syrah, 20% Carignan, 11,50€ Prix public TTC.**



CONTACT PRESSE ET DEMANDE D'ÉCHANTILLONS

Sarah Hargreaves
In The Mood - Agence de Relations Presse
Tél. +33 (0)4 67 54 70 03 - Mob. +33 (0)6 13 61 17 84
www.inthemoodpress.com

