



Le Nouveau Monde fièrement enraciné

Il souffle un vent du Nouveau Monde sur cette gamme de vins mono-cépages, très techniques, fièrement enracinés dans le terroir du Languedoc. La Syrah, emblème du sud, y fait face au Sauvignon qui s'épanouit ailleurs sur le vignoble nouveau-zélandais. Ce face-à-face improbable de cépages marque les origines du Domaine Gayda, à la confluence entre deux mondes.

When New World spirit takes hold

A New World spirit has been breathed into this range of single varietal wines that remain firmly rooted in their Languedoc homeland. Syrah and Sauvignon, the improbable confrontation of grape varieties and wine profiles, symbolise Domaine Gayda's origins and the fusion of two worlds, Old and New.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Ce sauvignon blanc se présente dans le verre avec une robe jaune pâle aux reflets argentés, offrant une brillance soutenue et une belle limpidité, promettant une expérience gustative riche. Au premier contact, ce vin dévoile un nez typique du cépage dans une version mûre et ensoleillée autour d'arômes séduisants de citron jaune, d'abricot frais et d'acacia. À l'aération, des touches de buis et de fruits exotiques se font remarquer et s'ajoutent à sa palette aromatique, intense et complexe. En bouche, l'attaque est voluptueuse, tapissant le palais avec une structure admirable. L'amplitude et la générosité se manifestent pleinement, offrant une finale exotique où fraîcheur d'ananas et légère végétalité d'herbe fraîche se marient harmonieusement. Séduit par son équilibre, sa fraîcheur et sa longueur en bouche.

Pale yellow colour with silver highlights, offering a sustained brilliance and beautiful clarity and promising a rich taste experience. On first impression, the nose is typical of the grape variety, ripe and sunny, with seductive aromas of yellow lemon, fresh apricot and acacia. Hints of boxwood and exotic fruit come to the fore, adding to its intense, complex aromatic palette. On the palate, the attack is voluptuous, mouthcoating with an admirable structure. The wine is full-bodied and generous, with an exotic finish that combines the freshness of pineapple with the light vegetal notes of fresh grass. It seduces with its balance, freshness and length on the palate.

Commentaires / Comments :

« Sauvignon récolté à bonne maturité avec de la longueur. Equilibré, c'est un vin de charme ». **Bettane & Dessauve**

« Le nez est d'un accueil chaleureux, la bouche sur un très bon équilibre de zeste d'agrumes, frais à boire. »

Le Guide D'Achat Malin De La Revue Du Vin De France

Plus d'infos / more info : www.domainegayda.com

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : Sauvignon Blanc

Millésime / Vintage : 2023

Vignoble / Vineyard :

Terrasses argilo-calcaire

Limestone terraces with clay

Procédé de Vinification / Vinification Process :

- Pressurage pneumatique

- Fermentation à froid

- Maturation sur lies fines

- *Pneumatic press*

- *Cold Fermentation*

- *Ageing on lees*

Élevage / Ageing :

Sur lies fines en cuve inox

On the lees in stainless steel tanks

Alcool / Alcohol : 12 %	pH : 3.21
Acidité totale en H2SO4 : 4.38 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 6.70 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.8 g/L	

Notes :