



### Bienvenue dans la Gayda-Sphère !

'Gayda-Sphère' capture le cœur et l'âme des différents terroirs présents dans le Languedoc. Entre terre et mer, des collines aux vallées, les vins de la gamme Gayda-Sphère s'inspirent à la fois de la tradition et de l'innovation pour montrer la véritable essence du cépage.

### Welcome to the Gayda-Sphère !

Our 'Gayda-Sphère' range captures the heart and soul of the diverse terroirs present throughout the Languedoc. From land and sea to hill and valley, the Gayda-Sphère wines embrace both tradition and innovation to show the true essence of the grape varietal.

### Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe profondément burlat, rehaussée de reflets violette captivants. Au nez, une fraîcheur envoûtante se mêle à une complexité délectable. Des arômes de petits fruits noirs, tels que la mûre et le cassis, sont accompagnés d'une subtile essence florale de violette. Les notes épicées des baies de poivre rose ajoutent une dimension fraîche à ce bouquet.

En bouche, l'attaque douce et concentrée en parfaite cohérence avec les promesses du nez. La texture est veloutée, les tanins parfaitement enrobants, offrant une sensation de plénitude en bouche, tout en apportant structure et élégance. La finale est épicée, évoquant avec force le poivre noir, mais aussi agréablement prolongée par des nuances subtiles de cacao torréfié.

*A deep burlat colour with captivating purple highlights. On the nose, bewitching freshness mingles with a delectable complexity. Aromas of black berries, such as blackberry and blackcurrant, are accompanied by a subtle floral essence of violet. The spicy notes of pink peppercorns add a fresh dimension to the bouquet.*

*On the palate, the attack is smooth and concentrated, in perfect harmony with the promise of the nose. The texture is velvety, the tannins perfectly enveloping, offering a sensation of fullness on the palate, while providing structure and elegance. The finish is spicy, strongly reminiscent of black pepper, but also pleasantly prolonged by subtle hints of roasted cocoa.*

### 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*

Plus d'infos / more info : [www.domainegayda.com](http://www.domainegayda.com)

### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

### Cépage / Variety : Syrah

### Millésime / Vintage : 2023

### 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.*

<b>Alcool / Alcohol :</b> 14.5 %	<b>pH :</b> 3.81
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.10 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 4.74 g/L
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 2.1 g/L	

### Notes :