



« Moscou » est le nom cadastral des parcelles du Domaine. Et le chemin qui monte du village à travers les vignes jusqu'à la cave est le bien nommé Chemin de Moscou! L'histoire raconte qu'au sommet du bosquet, un arbre surplombait l'horizon et était appelé l'arbre de Moscou. Il servait aux aviateurs notamment de l'Aéropostale pour se repérer. Foudroyé lors d'un orage, il s'agissait pour nous de rendre un hommage à cette belle histoire de village à travers notre cuvée.

"Chemin de Moscou" is named after the "Nom Cadastral" (land registry name) of the vineyards around our winery in the village of Brugairolles. The road leading to these vineyards is called "Chemin de Moscou", the "Road to Moscow". The local villagers believe the name originated from the place outside the village where meetings were held, under the "L'arbre de Moscou" the "Moscow Tree". This tree was used as a navigation beacon by pioneers of the Aéropostale service. The tree, an enormous pine, was struck by lightning and burned to the ground over 20 years ago.

« Chemin de Moscou » demeure aujourd'hui la cuvée emblématique du Domaine Gayda. Elle est le fruit de la sélection de nos plus beaux élevages, révélant alors les vignobles d'exception du domaine. Jamais rassasié et toujours à la recherche de la quintessence de l'expression de nos terroirs, « Reflet », comme une évidence, est né de la sélection de ces meilleures expressions de Grenache et de Syrah, et ce uniquement quand le millésime, de qualité, le permet. À l'inverse du Chemin de Moscou, composé majoritairement de Syrah, puis de Grenache, Reflet se veut résolument tourné vers le Grenache !

'Chemin de Moscou' remains the emblematic cuvée of Domaine Gayda. Selecting our finest cellared wines, we reveal in Chemin de Moscou the Domaine's exceptional vineyards. But never satisfied, and always on the lookout for the quintessential expression of our terroirs, 'Reflét' was born from a selection of the best Grenache and Syrah, and only when the desired quality of the vintage permits. Unlike Chemin de Moscou, which is composed mainly of Syrah, then Grenache, Reflet is resolutely Grenache-based!

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe rouge, intense, aux reflets violacés. Le nez s'ouvre sur des notes intenses de fruits noirs, de poivre, d'épices douces et de réglisse. A l'aération, quelques notes légères de violette font leur apparition. La bouche est séduisante, riche et épicée. D'enivrants arômes de fruits des bois sont soulignés par une belle fraîcheur et une acidité salivante en fin de bouche. Les tanins sont présents mais fondus par un élevage maîtrisé et discret.

Intense red colour with purplish highlights. The nose opens with intense notes of black fruit, pepper, sweet spices and liquorice, followed by light notes of violet. The palate is seductive, rich and spicy. Intoxicating aromas of wild berry are underlined by a lovely freshness and salivating acidity on the finish. The tannins are present but mellowed by controlled, discreet ageing.

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

Cépage / Variety : 85% Grenache, 15% Syrah

Millesime / Vintage : 2021

Vignoble / Vineyard :

Grenache : Tautavel & La Livinière

Syrah : La Livinière, Latour de France, Calce, St Martin de Fenouillet & Brugairolles

Procédé de vinification / Vinification Process :

Vignes à faible rendement – Vendangé à la main – Trié manuellement – Erafle – Sélection grain par grain – Vinification traditionnelle avec 2 semaines de macération post-fermentaire.

Low yielding vines – Hand picked – Hand graded selection – De-stemmed – Berry selection – Traditional vinification with 2 weeks post-fermentation maceration.

Élevage / Ageing :

Grenache : En foudre pendant 21 mois.

Syrah : 2/3 en fûts Bourguignon pendant 21 mois (1/3 en fûts neufs).

Grenache : in 'foudres' for 21 months.

Syrah : 2/3 in 'Burgundy' oak for 21 months (1/3 in new oak).

Date des vendanges / Harvest Date : Du 27 septembre et 6 octobre 2021 27 th September & 6 th October 2021	Mise en bouteille / Bottling Date : 14 mars 2023 14 th March 2023
Alcool / Alcohol : 14 %	pH : 3.5
Acidité totale en H2SO4 : 3.09 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 4.73 g/L
Teneur en SO2 total / Level of sulphur : 0 45 mg/L 100 mg/L 160 mg/L Chemin de Moscou Reflet Teneur max vin rouge biologique Max level for organic red wines Teneur max vin rouge conventionnel Max level for all red wines	
Sucres résiduels / Residual Sugar : <0.4 g/L	



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10

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

