



L'intrépide

'Flying Solo', c'est l'audace coulée dans une gamme de vins. Tournant le dos aux cépages internationaux, ses cuvées font la part belle au Grenache, qui vient architecturer la gamme, assemblé à la Syrah, au Viognier ou au Cinsault. Intrépide, elle rend un hommage aux pionniers de l'Aéropostale qui, dans les années 20, bravaient tous les dangers pour assurer la livraison du courrier.

Braving it all

The 'Flying Solo' range flies in the face of convention, shunning international varieties in favour of the typical Grenache grape which forms its backbone, blended with Syrah, Viognier or Cinsault respectively. It celebrates the intrepid Aéropostale pilots who risked life and limb to ensure postal services in the 1920s.

Notes de dégustation / Tasting Notes

Une robe jaune pâle brillante, lumineuse et séduisante. Le nez, très expressif et éclatant, s'ouvre sur une poire Williams intense, accompagnée de fleurs blanches et d'une délicate touche de zeste de pamplemousse qui apporte fraîcheur et dynamisme. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, dominée par les agrumes. La poire verte s'impose ensuite, portée par un milieu de bouche généreux où se mêlent pêche et notes citronnées. La finale, acidulée et persistante, s'étire avec élégance sur une nuance minérale de pierre à fusil.

A bright, luminous pale yellow hue with immediate appeal. The nose is highly expressive and vibrant, opening with intense Williams pear, complemented by white blossom notes and a delicate touch of grapefruit zest that brings freshness and lift. On the palate, the attack is lively and crisp, dominated by citrus. Green pear then comes to the fore, supported by a generous mid-palate where peach and lemon notes intertwine. The finish is tangy and persistent, stretching elegantly into a subtle flinty minerality.

Commentaires / Comments

"This is a relatively simple but successful blend of Grenache Blanc and Viognier, fresh and fruity, showing linden, apricot and herbs. Quite pretty." The Buyer (JK), April 2022

"A fresh, easy-sipping white, with peach, pineapple and apple fruit, focused by lively energy through the mineral, spice and heather notes on the finish. (...)" 88pts, Wine Spectator, Jan. 31 - Feb. 29 2020

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 85% Grenache Blanc, 15% Viognier

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

Minervois (Terrasses argilo-calcaire / Limestone terraces with clay)

Procédé de Vinification / Vinification Process

- Pressurage pneumatique
- Fermentation à froid
- Élevage sur lies fines
- Pneumatic press
- Cold fermentation
- Ageing on lees

Elevage / Ageing

- Sur lies fines en cuves inox
- Assemblage
- Filtration stérile avant mise en bouteille
- On the lees in stainless steel tanks
- Blending
- Sterile filtration prior to bottling

Analyse / Analysis

- Alcool / Alcohol : 12.5%
- pH : 3.36
- Acidité totale en H₂SO₄ : 3.84g/L
- Total Acidity in Tartaric Acid : 5.88g/L
- Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.7g/L

Notes

.....

.....

.....



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