



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 rose pâle éclatante, brillante, aux reflets saumonés qui soulignent sa finesse.

Le nez, très floral, s'ouvre sur l'acacia et la fleur de sureau, avec à l'aération de délicates nuances de fruits des bois et de pamplemousse, toujours dans la retenue et l'élégance.

En bouche, l'attaque vive et acidulée apporte une fraîcheur immédiate. La framboise et le pamplemousse frais s'expriment avec précision, tandis que le milieu de bouche gagne en ampleur et enveloppe le palais.

La finale, portée par une acidité salivante et parfaitement maîtrisée, prolonge le plaisir.

A bright, brilliant pale pink colour and salmon-pink highlights that emphasise its finesse.

The nose is very floral, opening with acacia and elderflower, followed by delicate nuances of wild berries and grapefruit, always with restraint and elegance. On the palate, the lively, tangy attack brings immediate freshness. Raspberry and fresh grapefruit express themselves with precision, while the mid-palate gains in fullness and envelops the palate.

The finish, carried by a mouth-watering and perfectly controlled acidity, prolongs the pleasure.

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 50% Grenache, 50% Cinsault

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

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

Procédé de Vinification / Vinification Process

- Pressurage direct
- Fermentation entre 12° et 16°C
- Direct pressing
- Fermentation between 12° and 16°C

Elevage / Ageing

- Sur lies fines pendant 3 mois
- Soutirage
- Assemblage
- Collage
- Mise en bouteille
- On fine lees for 3 months
- Racking
- Blending
- Fining
- Blotting

Analyse / Analysis

➤ Alcool / Alcohol : 12.5%

➤ pH : 3.48

➤ Acidité totale en H2SO4 : 3.90g/L

➤ Total Acidity in Tartaric Acid : 5.97g/L

➤ Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.4 g/L

Notes

.....

.....

.....



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