



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 :

Sa robe rose pâle saumonée, délicate et lumineuse, évoque immédiatement la douceur du style provençal. Le nez, gourmand et expressif, dévoile des arômes de fraise des bois, de framboise et de cerise, accompagnés de touches florales de fleurs de sureau. Très flatteur, il invite à la dégustation. En bouche, l'harmonie est totale : les arômes se retrouvent avec une structure douce et gourmande au départ, avant de gagner en amplitude et générosité.

La finale, fraîche et citronnée, apporte une belle vivacité. Un équilibre parfait des textures et des saveurs, avec une bouche fraîche mais charnue qui appelle à la table.

A pale salmon pink colour, delicate and luminous which immediately evokes the softness of the Provençal style.

The nose is delicious and expressive, revealing aromas of wild strawberry, raspberry and cherry, accompanied by floral touches of elderflower, it's an invitation to savour. On the palate, there's total harmony: the aromas come together with a smooth structure at first, before gaining in amplitude and generosity.

Fresh, lemony and lively finish. A perfect balance of textures and flavours, with a fresh yet unctuous palate that beckons to the table.

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

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 50% Grenache, 50% Cinsault

Millésime / Vintage 2024

Vignobles / Vineyard

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

Procédé de Vinification / Vinification Process

- Pressurage direct
- Fermentation entre 12° et 16°C
- Rosé from 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

Analyse / Analysis

- > Alcool / Alcohol : 12%
- > pH : 3.4
- > Acidité totale en H₂SO₄ : 3.86 g/L
- > Total Acidity in Tartaric Acid : 5.90 g/L
- > Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.1g/L

Notes :

.....
.....
.....

