



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

La robe pourpre intense aux reflets violine révèle une belle profondeur et annonce un millésime généreux. Le nez, gourmand et expressif, évoque le sirop de cassis et la confiture de mûre, enrichis de touches de myrtille et de framboise. Le poivre Timut apporte une fraîcheur végétale raffinée, prolongée par des nuances de réglisse fraîche et de barre de Zan.

En bouche, le vin se montre ample et généreux, porté par des tanins encore structurants qui donnent relief et profondeur à la matière. Les fruits noirs dominent largement la dégustation avant une finale persistante sur la réglisse, offrant un équilibre séduisant entre gourmandise et fraîcheur végétale.

The intense purple color with violet highlights reveals beautiful depth and promises a generous vintage.

The nose, rich and expressive, evokes blackcurrant syrup and blackberry jam, enriched with hints of blueberry and raspberry. Timut pepper brings a refined vegetal freshness, extended by nuances of fresh licorice and Zan candy.

On the palate, the wine is full-bodied and generous, supported by tannins that still provide structure, giving the wine depth and complexity. Dark fruits dominate the tasting experience before a lingering finish of licorice, offering a seductive balance between richness and herbal freshness.

Commentaires / Comments

"Shows good purity and focus, featuring abundant cherry and black-berry fruit, with mineral, herb, and spice details. Grenache and Syrah." Wine Spectator, 87 pts

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 60% Grenache, 40% Syrah

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

Minervois (Plateaux calcaire / Limestone plateaus)

Procédé de Vinification / Vinification Process

- Vinification traditionnelle pour le Grenache
- Macération courte à basse température pour la Syrah
- Traditional vinification for Grenache
- Short maceration at low temperature for Syrah

Elevage / Ageing

- Sur lies fines
- Assemblage
- Filtration stérile avant mise en bouteille
- On fine lees
- Blending
- Sterile filtration prior to bottling

Analyse / Analysis

➤ **Alcool / Alcohol** : 13.5%

➤ **pH** : 3.68

➤ **Acidité totale en H2SO4** : 2.94g/L

➤ **Total Acidity in Tartaric Acid** : 4.16g/L

➤ **Sucres résiduels / Residual Sugar** : 1.3g/L

Notes :

.....

.....

.....



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