



Bienvenue dans la Gayda-Sphère !

'Gayda-Sphère' capture le cœur et l'âme des différents terroirs présents dans le Languedoc. Entre terre et mer, des collines aux vallées, les vins de la gamme Gayda-Sphère s'inspirent à la fois de la tradition et de l'innovation pour montrer la véritable essence du cépage.

Welcome to the Gayda-Sphère !

Our 'Gayda-Sphère' range captures the heart and soul of the diverse terroirs present throughout the Languedoc. From land and sea to hill and valley, the Gayda-Sphère wines embrace both tradition and innovation to show the true essence of the grape varietal.

Notes de dégustation / Tasting Notes

Une robe scintillante, jaune pâle aux reflets verts, promesse d'une grande fraîcheur.

Au nez, le citron mûr et la pomme Granny Smith dominant, rejoins à l'aération par des touches exotiques d'ananas frais et une nuance d'amande qui apporte une touche d'élégance.

La bouche, vive et incisive, dévoile une tension remarquable : l'acidité cristalline porte une aromatique fraîche où se mêlent citron croquant, banane acidulée et fruits exotiques frais. La finale, subtilement saline, étire la dégustation avec éclat et précision.

A sparkling, pale yellow colour with green highlights, promising great freshness.

The nose is dominated by ripe lemon and Granny Smith apple, followed by exotic touches of fresh pineapple and a hint of almond that adds a touch of elegance.

The palate is lively and incisive, revealing remarkable tension: the crystalline acidity carries a fresh aroma blending crisp lemon, tart banana and fresh exotic fruits. The subtly salty finish prolongs the tasting experience with brilliance and precision.

Commentaires / Comments

"Honeysuckle and citrus blossom lead into clean, plump apricot and peach, with some rounded texture from bâtonnage and a subtle toasted hazelnut character from the portion of the blend, around 20 to 30 percent, that sees some one-year-old oak." The Buyer (DK), February 2021

"Quite mild and melony on the nose. Less obvious acid than many Limoux Chardonnays. Hint of sweet alcohol on the end." Jancis Robinson

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety Chardonnay

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

Minervois (Plateau calcaire / Limestone plateau)

Malepère (Grès calcaire / Sandstone)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Pressurage pneumatique – Débourbage à froid – 20% fermentation en fût d'un an et 80% fermentation en cuve inox entre 14°C et 16°C.

Pneumatic Press – Cold Settling – 20% fermentation in one year Oak barrels and 80% fermentation in stainless steel vats between 14°C and 16°C.

Elevage / Ageing

Sur lies et bâtonnage pendant 6 mois pour la partie en fût – Assemblage et mise en bouteille.

On the lees with "Bâtonnage" during 6 months for the barrels – Blending and Bottling.

Analyse / Analysis

> Alcool / Alcohol : 13.5%

> pH : 3.46

> Acidité totale en H₂SO₄ : 4.04g/L

> Total Acidity in Tartaric Acid : 6.18g/L

> Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.1g/L

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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