



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

Avec sa robe dorée aux reflets argentés, opalescente et intense, ce Viognier capte immédiatement l'attention.

Le nez, discret mais prometteur, révèle des arômes d'abricot sec et de zestes d'orange, apportant une jolie fraîcheur.

En bouche, l'attaque gourmande évolue sur des agrumes, principalement l'orange sanguine, avant de se conclure par une finale rafraîchissante, marquée par des notes végétales de réglisse et une touche minérale qui prolonge la dégustation.

An intense, opalescent golden colour with silver highlights which immediately catches the eye.

The nose reveals aromas of dried apricot and orange zest, adding a lovely freshness.

On the palate it is gourmand with a citrus attack of mainly blood orange, before ending with a refreshing finish, marked by vegetal notes of liquorice and a mineral touch that prolongs the tasting.

Commentaires / Comments

"(...) Made in a fresh rather than rounded style and showing lots of apricot and peach on a dry, firm palate. Good firm structure and balanced acidity." The Buyer (JK), April 2022, Collection Viognier 2021

"Clear nose, like the clean notes of a flute. Fresh and well-balanced, with all the varietal correctness you could possibly ask for from 100% Viognier from Languedoc: ripe peach, almond, bay leaf. Very well-proportioned in terms of fruit, acidity and alcohol - not easy to achieve with Viognier. (...)" Jancis Robinson (TC), May 2021, Collection Viognier 2020

911/100 "Textbook Viognier character from innovative Languedoc producer Gayda - Unusual in a basic varietal range. Apricot, peach, a touch of mango muskiness, perfumed and balanced with a surprisingly long finish. Well priced and widely available. Just the wine you need with a Friday night Korma." Decanter (FB), February 2021, Collection Viognier 2019

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety Viognier

Millésime / Vintage 2024

Vignobles / Vineyard

Minervois (Calcaire/Limestone)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Macération pelliculaire à froid pour les parcelles de schistes pendant 48 heures avant le pressurage - Pressurage pneumatique - Débourbage à froid - Fermentation en cuve entre 12°C et 18°C.

Cold soak for the schist vineyards for 48 hours in vat prior to pressing - Pneumatic press - Cold settling - Fermentation in vat between 12°C to 18°C.

Elevage / Ageing

Pendant 6 mois sur lies fines avant assemblage et mise en bouteille.

6 months on fine lees before blending and bottling.

Analyse / Analysis

➤ Alcool / Alcohol : 13%

➤ pH : 3.5

➤ Acidité totale en H₂SO₄ : 4.14g/L

➤ Total Acidity in Tartaric Acid : 6.33g/L

➤ Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.5g/L

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

