



Témoignage du terroir ancestral de l'appellation Minervois La Livinière. Cet assemblage de Syrah, Mourvèdre et Grenache met en exergue la diversité de ses terroirs et de leur biodiversité. À la fois respectueuse des codes traditionnels, elle se veut également tournée vers son époque. Le début du chemin jusqu'à la 'Villa Mon Rêve'.

A testament to the ancestral terroir of Minervois La Livinière. This blend of Syrah, Mourvèdre and Grenache highlights the characteristics of the appellation and the biodiversity of the terroir. Whilst respecting tradition, it is also in tune with the times. 'La Petite Villa' starts us off on the road to 'Villa Mon Rêve'.

Notes de dégustation / Tasting Notes

Dans le verre, cette nouvelle cuvée en AOP Minervois la Livinière dévoile une robe cerise burlat aux reflets grenat, annonçant un vin charnu et expressif.

Au nez, un bouquet de fruits noirs et d'épices révèle des notes de cerise noire, de mûre et de girofle. Ce premier nez est soutenu par des arômes frais de menthe poivrée et de douces notes de fève de cacao.

En bouche, une belle structure se manifeste avec une attaque souple et intense, offrant un velouté agréable et une finale épicée sur des tanins jeunes mais prometteurs. Des arômes de fruits noirs, de garrigue, de cacao, de poivre rose et de tabac frais, se déploient pleinement, offrant une expérience gustative riche et complexe.

In the glass, this new AOP Minervois La Livinière cuvée reveals a dark cherry colour with garnet highlights, heralding a full-bodied, expressive wine.

On the nose, a bouquet of black fruit and spices reveals notes of black cherry, blackberry and clove. This initial nose is supported by fresh aromas of peppermint and sweet cocoa bean notes.

On the palate, a fine structure emerges with a supple, intense attack, offering a pleasant velvety texture and a spicy finish with young but promising tannins. Aromas of black fruit, garrigue, cocoa, pink pepper and fresh tobacco unfold fully, offering a rich, complex taste experience.

Commentaires / Comments

"(...) The 2021 La Petite Villa from Domaine Gayda reveals a fresh, vibrant and gourmand bouquet of pepper, spices, dark berries and flowers. Moderately weighted and perfectly balanced, it's juicy and round with a delicate, juicy core of fruit, a lot of freshness and a delicate tension that segues into a long, mouthwatering finish. (...) This is a bright, elegant and gourmand Minervois La Livinière." 91/100 Robert Parker (YC), May 2025, La Petite Villa 2021

"A vivid and flavorful red with strawberries, dried thyme and peppercorns on the nose. It's medium-bodied with fine tannins. Juicy and fresh center palate with a succulent finish. From organically grown grapes." 91/100 James Suckling July 2024, La Petite Villa 2021

"Gayda does Syrah with succulence and style. Rich, but not opulent or over the top. The tannins feel like cacao husks, at first, then melt, like chocolate. It tastes like cherry-chocolate gâteau, and then plums and liquorice and black olives. It's broad, muscular; shoulders and shove within a frame of mannered elegance." 16.5/20 Jancis Robinson (TC), June 2024, La Petite Villa 2021



Vin Biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10

Appellation / Appellation AOP Minervois La Livinière

Cépage / Variety 50% Syrah, 30% Mourvèdre, 20% Grenache

Millésime / Vintage 2021

Vignobles / Vineyard

Syrah : La Livinière (Plateaux calcaire/Limestone plateaus)

Mourvèdre : La Livinière (Plateaux calcaire/Limestone plateaus)

Grenache : La Livinière (Plateaux calcaire/Limestone plateaus)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Vendange manuelle à maturité optimale - Un tiers de grappe entières, deux tiers égrappées sans foulage - Fermentation naturelle - Légers remontages et pigeages pendant macération de 4 semaines.

Hand harvesting at optimum ripeness - One third of whole bunches, two thirds de-stemmed without crushing - Natural fermentation - Light pumpovers and punchdowns during 4 weeks maceration.

Elevage / Ageing

21 mois en fût de 228 litres, 'demi-muids' de 500 litres et foudres de 2000 litres - 12 mois de vieillissement de l'assemblage final.

21 months in 228 litre French oak barrels, 500 litre 'demi-muids' and 2000 litre 'foudres' - 12 months maturation of the final blend.

Analyse / Analysis

➤ Date de vendanges / Harvest Date :

10 septembre 2021

10th September 2021

➤ Mise en bouteille / Bottling Date :

31 janvier 2024 / 31st January 2024

➤ Alcool / Alcohol : 13.5%

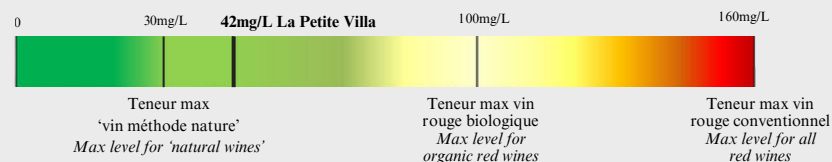
➤ Total Acidity in Tartaric Acid : 4.90g/L

➤ Sucres résiduels / Residual Sugar : <0.4g/L

➤ pH : 3.52

➤ Acidité totale en H2SO4 : 3.20g/L

➤ Teneur en SO2 total / Level of Sulphur :



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