



'Le Nouveau Monde' fièrement enraciné
Il souffle un vent du Nouveau Monde sur cette gamme de vins mono-cépages, très techniques, fièrement enracinés dans le terroir du Languedoc. La Syrah, emblème du sud, y fait face au Sauvignon qui s'épanouit ailleurs sur le vignoble nouveau-zélandais. Ce face-à-face improbable de cépages marque les origines du Domaine Gayda, à la confluence entre deux mondes.

*When New World spirit takes hold
A New World spirit has been breathed into this range of single varietal wines that remain firmly rooted in their Languedoc homeland. Syrah and Sauvignon, the improbable confrontation of grape varieties and wine profiles, symbolise Domaine Gayda's origins and the fusion of two worlds, Old and New.*

Notes de dégustation / Tasting Notes

La robe rouge intense et profonde annonce un vin droit et franc. Le nez s'exprime sur la framboise écrasée, la mûre et la cerise griotte, avec une touche minérale évoquant la pierre à fusil. En bouche, l'attaque est vive, portée par une acidité marquée qui donne beaucoup de fraîcheur. La matière reste accessible, avec des tanins présents et encore un peu anguleux. La finale, épicée, conserve une belle buvabilité. Un vin direct, frais, à boire sur la jeunesse.

The deep, intense red colour announces a straightforward, honest wine. The nose expresses crushed raspberry, blackberry and morello cherry, with a mineral touch reminiscent of flint. On the palate, the attack is lively, driven by pronounced acidity that brings plenty of freshness. The structure remains accessible, with present tannins that are still slightly angular. The spicy finish retains excellent drinkability. A direct, fresh wine best enjoyed in its youth.

Commentaires / Comments

"Firm with well focused white pepper, graphite and dark plum flavors. The spicy finish features hints of raspberry and vanilla bean." Wine Spectator

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety Syrah

Millésime / Vintage 2025

Vignobles / Vineyard

Minervois (Plateaux calcaire / Limestone plateaus)

Procédé de Vinification / Vinification Process

- Macération courte vers 20°C pour préserver le fruit et la fraîcheur
- 1/3 en macération carbonique
- Short maceration around 20°C to preserve the fruit and freshness
- 1/3 carbonic maceration

Elevage / Ageing

- Sur lies fines pendant 6 mois
- On fine lees for 6 months

Analyse / Analysis

- > Alcool / Alcohol : 13.5%
- > pH : 3.81
- > Acidité totale en H2SO4 : 2.71g/L
- > Total Acidity in Tartaric Acid : 4.15g/L
- > Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.3g/L

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

