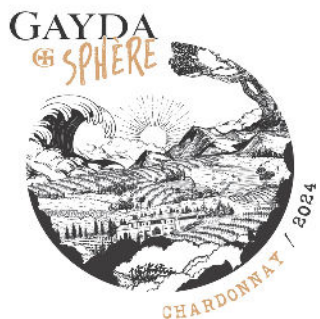




Bienvenue dans la Gayda-Sphère !

'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

La cuvée se distingue dans le verre par une robe scintillante, jaune pâle aux reflets verts, annonçant fraîcheur et élégance.

Au nez, une explosion de parfums d'agrumes frais, dont le citron de Menton, mêlée à de la fleur d'oranger et une touche de fruit de la passion, créent une sensation enivrante et raffinée.

En bouche, l'élevage sur lies et en barrique apporte une texture soyeuse, soutenue par des arômes délicats de gousse de vanille et de fleur de cerisier et une belle fraîcheur. Une finale élégante, marquée par des notes d'amande fraîche, prolonge la dégustation avec une douceur exotique.

A sparkling pale yellow colour with green highlights, heralding freshness and elegance.

On the nose, an explosion of fresh citrus scents, including lemon, mixed with orange blossom and a touch of passion fruit, create an intoxicating and refined sensation.

On the palate, maturing on the lees and in barrel produces a silky texture, underpinned by delicate aromas of vanilla pod and cherry blossom and a lovely freshness. An elegant finish, marked by notes of fresh almond, prolongs the tasting with an exotic sweetness.

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 2024

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** : 3.42

> **Acidité totale en H2SO4** : 4.08g/L

> **Total Acidity in Tartaric Acid** : 6.24g/L

> **Sucres résiduels / Residual Sugar** : 0g/L

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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