



L'intrépide

'Flying Solo', c'est l'audace coulée dans une gamme de vins. Tournant le dos aux cépages internationaux, ses cuvées font la part belle au Grenache, qui vient architecturer la gamme, assemblé à la Syrah, au Viognier ou au Cinsault. Intrépide, elle rend un hommage aux pionniers de l'Aéropostale qui, dans les années 20, bravaient tous les dangers pour assurer la livraison du courrier.

Braving it all

The 'Flying Solo' range flies in the face of convention, shunning international varieties in favour of the typical Grenache grape which forms its backbone, blended with Syrah, Viognier or Cinsault respectively. It celebrates the intrepid Aéropostale pilots who risked life and limb to ensure postal services in the 1920s.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe jaune pâle aux reflets verts, étincelante et d'une belle limpidité, évoquant un vin vif et rafraîchissant. Au nez, une gourmandise généreuse se dégage, dominée par des arômes de poire et de chèvrefeuille, révélant progressivement une subtile fraîcheur florale. En bouche, l'attaque souple et acidulée laisse place à une sensation ample et gourmande dans laquelle des notes d'agrumes et de pamplemousse se mêlent harmonieusement aux fruits blancs et aux fleurs perçus au nez.

Pale yellow colour with green highlights, sparkling and beautifully clear, evoking a lively, refreshing wine. On the nose, a generous sweetness emerges, dominated by aromas of pear and honeysuckle, gradually revealing a subtle floral freshness. On the palate, a supple, acidic attack gives way to a full, gourmand sensation in which citrus and grapefruit notes blend harmoniously with the white fruit and flowers on the nose.

Commentaires / Comments :

*"This is a relatively simple but successful blend of Grenache Blanc and Viognier, fresh and fruity, showing linden, apricot and herbs. Quite pretty." **The Buyer (JK), April 2022***

*"A fresh, easy-sipping white, with peach, pineapple and apple fruit, focused by lively energy through the mineral, spice and heather notes on the finish.(...)" **Wine Spectator, Jan. 31 - Feb. 29 2020, 88 pts***

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

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 85% Grenache Blanc, 15% Viognier

Millésime / Vintage : 2023

Vignoble / Vineyard :

Terrasses argilo-calcaire
Limestone terraces with clay

Procédé de Vinification / Vinification Process :

- Pressurage pneumatique
- Fermentation à froid
- Élevage sur lies fines
- Pneumatic press
- Cold fermentation
- Ageing on lees

Élevage / Ageing :

- Sur lies fines en cuves inox
- Assemblage
- Filtration stérile avant mise en bouteille
- On the lees in stainless steel tanks
- Blending
- Sterile filtration prior to bottling

Alcool / Alcohol : 13 %	pH : 3.32
Acidité totale en H2SO4 : 3.96 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 6.06 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : < 0.4 g/L	

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....