



« Moscou » est le nom cadastral des parcelles du Domaine. Et le chemin qui monte du village à travers les vignes jusqu'à la cave est le bien nommé Chemin de Moscou! L'histoire raconte qu'au sommet du bosquet, un arbre surplombait l'horizon et était appelé l'arbre de Moscou. Il servait aux aviateurs notamment de l'Aéropostale pour se repérer. Foudroyé lors d'un orage, il s'agissait pour nous de rendre un hommage à cette belle histoire de village à travers notre cuvée.

“Chemin de Moscou” is named after the “Nom Cadastral”(land registry name) of the vineyards around our winery in the village of Brugairolles. The road leading to these vineyards is called “Chemin de Moscou”, the “Road to Moscow”. The local villagers believe the name originated from the place outside the village where meetings were held, under the “L'arbre de Moscou” the “Moscow Tree”. This tree was used as a navigation beacon by pioneers of the Aéropostale service. The tree, an enormous pine, was struck by lightning and burned to the ground over 20 years ago.

« Chemin de Moscou » demeure aujourd'hui la cuvée emblématique du Domaine Gayda. Elle est le fruit de la sélection de nos plus beaux élevages, révélant alors les vignobles d'exception du domaine. Jamais rassasié et toujours à la recherche de la quintessence de l'expression de nos terroirs, « Reflet », comme une évidence, est né de la sélection de ces meilleures expressions de Grenache et de Syrah, et ce uniquement quand le millésime, de qualité, le permet. À l'inverse du Chemin de Moscou, composé majoritairement de Syrah, puis de Grenache, Reflet se veut résolument tourné vers le Grenache !

‘Chemin de Moscou’ remains the emblematic cuvée of Domaine Gayda. Selecting our finest cellared wines, we reveal in Chemin de Moscou the Domaine’s exceptional vineyards. But never satisfied, and always on the lookout for the quintessential expression of our terroirs, ‘Reflet’ was born from a selection of the best Grenache and Syrah, and only when the desired quality of the vintage permits. Unlike Chemin de Moscou, which is composed mainly of Syrah, then Grenache, Reflet is resolutely Grenache-based!

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Une robe pourpre éclatante aux reflets violacés, annonçant un vin à la fois dynamique et profond. Au nez, une intensité fruitée se déploie avec des arômes de cerise noire et de myrtille, enrichis par des notes épicées de poivre noir. La fraîcheur vive de la garrigue se manifeste en arrière-plan, ajoutant une dimension herbacée agréable. À l'aération, des touches florales délicates viennent étoffer le bouquet aromatique. En bouche, l'attaque est souple et enrobante, avec une présence notable de tanins jeunes mais prometteurs. Les arômes se déploient harmonieusement, mettant en avant les fruits noirs, tandis que des nuances de cacao et de piment d'Espelette apportent une complexité subtile en finale. L'équilibre entre richesse et fraîcheur se révèle particulièrement séduisant.

A brilliant purple colour with magenta tints, heralding a wine that is both dynamic and deep. The nose is intensely fruity, with aromas of black cherry and blueberry, enriched by spicy notes of black pepper. The lively freshness of the garrigue runs in the background, adding a pleasant herbaceous dimension. On aeration, delicate floral touches flesh out the aromatic bouquet. On the palate, the attack is supple and enveloping, with a notable presence of young but promising tannins. The aromas unfold harmoniously, highlighting black fruits, while hints of cocoa and Espelette pepper add subtle complexity on the finish. The balance between richness and freshness is particularly seductive.

Appellation / Appellation : Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 65% Grenache, 25% Syrah, 10% Cinsault

Millésime / Vintage : 2022

Vignoble / Vineyard : Grenache : Tautavel & La Livinière Syrah : La Livinière, Latour de France, Calce, St Martin de Fenouillet & Brugairolles Cinsault : La Livinière

Procédé de vinification / Vinification Process :

Vignes à faible rendement – Vendangé à la main – Trié manuellement – Eraflé – Sélection grain par grain – Vinification traditionnelle avec 2 semaines de macération post-fermentaire. Low yielding vines – Hand picked – Hand graded selection – De-stemmed – Berry selection – Traditional vinification with 2 weeks post-fermentation maceration.

Élevage / Ageing :

Grenache : En amphore pendant 21 mois. Syrah et Cinsault : 2/3 en fûts Bourguignon pendant 21 mois (1/3 en fûts neufs). Grenache: In amphora for 21 months. Syrah and Cinsault: 2/3 in 'Burgundy' oak for 21 months (1/3 in new oak).

Date des vendanges / Harvest Date : Du 11 septembre et 21 septembre 2022 11 th September & 21 st September 2022	Mise en bouteille / Bottling Date : 28 mai 2024 28 th May 2024
Alcool / Alcohol : 14 %	pH : 3.65
Acidité totale en H2S04 : 2.87 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 4.39 g/L
Teneur en SO2 total / Level of sulphur :	
Sucres résiduels / Residual Sugar : <0.4 g/L	



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

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

