



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 :

La robe éclatante, d'un très joli framboise aux reflets saumonés, évoque fraîcheur et vivacité. Au nez, la fraise gariguette et la framboise sont une invitation séduisante et fraîche à la gourmandise. En bouche, c'est un équilibre subtil entre douceur fruitée et fraîcheur acidulée, oscillant entre les fruits exotiques et les fruits des bois. Les saveurs de bonbon anglais, type Arlequin, viennent sublimer cette expérience gustative, vous offrant une finale délicieusement sucrée.

The dazzling colour of raspberry with salmon highlights evokes a freshness and liveliness. On the nose, garrigue strawberries and raspberries are a seductive, fresh invitation to indulge.

On the palate, it's a subtle balance of fruity sweetness and tangy freshness, oscillating between exotic and forest fruits. The flavours of Harlequin-type English candy enhance this taste experience, giving you a deliciously sweet finish.

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

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 50% Grenache, 50% Cinsault

Millésime / Vintage : 2023

Vignoble / Vineyard :

Terrasses argilo-calcaire
Limestone terraces with clay

Procédé de Vinification / Vinification Process :

- Pressurage direct.
- Fermentation entre 12° et 16°C.
- Rosé from direct pressing.
- Fermentation between 12° and 16°C.

Élevage / Ageing :

- Sur lies fines pendant 3 mois.
- Soutirage.
- Assemblage.
- Collage.
- Mise en bouteille.
- On fine lees for 3 months.
- Racking.
- Blending.
- Fining.
- Bottling.

Alcool / Alcohol : 13%	pH : 3.33
Acidité totale en H2S04 : 3.7 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.66 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.9 g/L	

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....