



### 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 :

Robe scintillante, jaune pâle aux reflets argentés, témoignant d'une grande finesse et d'une belle maturité.

Au nez, des arômes délicats de pomme Granny et de gelée royale s'entremêlent avec des notes de noix de macadamia et de vanille.

En bouche, son attaque vive et fraîche sur des notes d'agrumes laisse place à une sensation beurrée et acidulée, résultant d'un élevage sur lies et d'une parfaite maîtrise des maturités. Une fraîcheur inattendue pour un millésime marqué par la chaleur, soulignant l'élégance et la complexité de ce Chardonnay du Languedoc.

*Sparkling pale yellow colour with hints of silver, showing great finesse and maturity.*

*On the nose, delicate aromas of Granny Smith and royal jelly mingle with notes of macadamia nuts and vanilla.*

*On the palate, a lively, fresh attack with citrus notes gives way to a buttery, tangy sensation, the result of ageing on the lees and perfect control of maturation. An unexpected freshness for a vintage marked by heat, underlining the elegance and complexity of this Languedoc Chardonnay.*

### 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*

Plus d'infos / more info : [www.domainegayda.com](http://www.domainegayda.com)

### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

### Cépage / Variety : Chardonnay

### Millésime / Vintage : 2023

### Vignoble / Vineyard :

Minervois (Plateau calcaire / Limestone plateau)

Malepère (Grès calcaire / Sandstone)

### Procédé de Vinification / Vinification Process :

Pressurage pneumatique – Débourage 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.*

### Élevage / 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.*

<b>Alcool / Alcohol :</b> 13.5 %	<b>pH :</b> 3.41
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.92 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 6.00 g/L
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 1.8 g/L	

### Notes :