BLANC 2023

Cette gamme de vins est une ode à l'inventivité et à la curiosité du Domaine Gayda.
Inspirée de The Passenger, hymne pop-rock de l'icône Iggy Pop, elle exprime un esprit vagabond. Au gré de nos voyages, sac sur le dos; nous sommes guidés par la recherche de terroirs atypiques, nous marquons alors un arrêt, le temps se fige quelques instants pour y réaliser des vins d'assemblage surprenants, de caractères… Nous ne faisons que passer…
This range of wines is an ode to the inventiveness and curiosity of Domaine Gayda.
Inspired by The Passenger, the pop-rock anthem by the iconic Iggy Pop, it expresses our nomadic spirit. Travelling, with rucksack on our back, we are guided by the search for unusual terroirs, pausing for a moment to reflect on the creation of these unique blends... we're just passing through…

Notes de dégustation / *Tasting Notes* :
La robe d'un jaune pâle est élégante et brillante. Au nez, une subtilité discrète se dévoile, révélant des notes de pomme Granny, de citron vert et d'amandes fraîches, caractéristiques du mélange de Rolle et de Viognier. En bouche, le palais est enveloppé par une sensation ample et généreuse, soutenue par une agréable acidité et une légère amertume en fin de dégustation. Une touche minérale presque iodée vient ajouter une profondeur fascinante en finale. Les saveurs de poire fraîche, de fleur d'acacia, d'amande et de pêche blanche se déploient harmonieusement, vous offrant une expérience gustative raffinée et équilibrée.
The pale yellow colour is elegant and brilliant. On the nose, a discreet subtlety reveals notes of Granny apple, lime and fresh almonds, characteristic of the blend of Rolle and Viognier grapes. On the palate, the wine is full and generous, supported by pleasant acidity and a slight bitterness at the end. An almost iodised mineral touch adds fascinating depth to the finish. The flavours of fresh pear, acacia flower, almond and white peach unfold harmoniously, offering you a refined, well-balanced taste experience.

Commentaires / *Comments* :

16.5/20 *"(...) A little bit of pineapple (slightly on the tart side), white passion fruit, a wash of broad and tingling acidity, sweet grapefruit and green sage and a tiny bit of saltiness that takes me to the sea. This is the epitome of freshness. It's a celebration. It's an energy tonic."* ***Jancis Robinson (TC), October 2022, En Passant Blanc 2021***

16.5/20 *"(...) Apricots and white orchard blossoms and that first sharp-green baby sorrel leaf – this wine tastes like a gulp of cold spring air complete with blue sky and high, white, scudding clouds. (...). Lemony bite and a sorbet-crunch of white grapefruit. Makes me want to go outside and breathe deeply with my arms flung wide".* ***Jancis Robinson (TC), February 2022, En Passant Blanc 2020***

90 pts *"A clean, fresh and lively white filled with plenty of ripe stone fruit flavours of apricot and peach combine with citrus touches and a crisp apple bite alongside hints of butter pastry and honey. This is enjoyable and good value."* ***Decanter (GH) February 2021, En Passant Blanc 2019***

Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / *Organic wine certified by FR-BIO 10*
Plus d'infos / more info : www.domainegayda.com

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

Cépage / *Variety* : 60% Rolle (vermentino) - 40% Viognier

Millésime / *Vintage* : 2023

Vignoble / *Vineyard* :
Rolle du Minervois
Viognier du Minervois

Procédé de Vinification / *Vinification Process* :
Raisins pressés lentement en grappes entières - très léger débourbage - vinification sans soufre à basse temperature - élevage sur lies.
Grapes are pressed slowly in whole bunches - very gentle racking - vinificaton without sulphur, at low temperature - ageing on lees.

Élevage / *Ageing* :
Rolle (vermentino) : cuve inox
Viognier : œuf béton et cuve inox
Rolle (vermentino) : in stainless steel vat
Viognier : in concrete egg and stainless steel tank

Alcool / *Alcohol* : 13%	**pH :** 3.27
Acidité totale en H2S04 : 4.24 g/L	***Total Acidity in Tartaric Acid* :** 6.49 g/L
Teneur en SO2 total / *Level of sulphur* : 0 — 80 mg/L — 150 mg/L — 210 mg/L En Passant Blanc Teneur max vin blanc biologique *Max level for organic white wines* Teneur max vin blanc conventionnel *Max level for all white wines*	
Sucres résiduels / *Residual Sugar* : 1.83 g/L	

Notes :

……

……

……

……

DOMAINE GAYDA