



## 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 jaune pâle aux reflets argentés, d'une belle brillance, évoquant un vin délicat et raffiné.

Au nez, des parfums subtils d'écorces d'agrumes, de fleurs blanches et de feuilles de cumin des prés sauvages, à la fois mentholées et anisées, offrent une palette aromatique élégante et complexe.

En bouche, des notes intenses de poire William se mêlent à la vivacité rafraîchissante d'arômes d'écorce de yuzu, offrant une expérience gustative délicate. Elle se poursuit sur une belle longueur en bouche, prolongée par de subtils arômes d'amande amère.

*Pale yellow colour with silvery tints and a beautiful brilliance, evoking a delicate, refined wine.*

*On the nose, subtle scents of citrus peel, white flowers and wild meadow cumin leaves, both minty and aniseed, offer an elegant, complex aromatic palette.*

*On the palate, intense notes of Williams pear mingle with the refreshing vivacity of yuzu peel aromas, offering a delicate taste experience. The finish is long and lingering, with subtle aromas of bitter almond.*

### Commentaires / Comments :

*“(...)Made in a fresh rather than rounded style and showing lots of apricot and peach on a dry, firm palate. Good firm structure and balanced acidity.” The Buyer (JK), April 2022, Collection Viognier 2021*

*“Clear nose, like the clean notes of a flute. Fresh and well-balanced, with all the varietal correctness you could possibly ask for from 100% Viognier from Languedoc: ripe peach, almond, bay leaf. Very well-proportioned in terms of fruit, acidity and alcohol – not easy to achieve with Viognier.” Jancis Robinson (TC), May 2021, Collection Viognier 2020*

*91/100 “Textbook Viognier character from innovative Languedoc producer Gayda - Unusual in a basic varietal range. Apricot, peach, a touch of mango muskiness, perfumed and balanced with a surprisingly long finish. Well priced and widely available. Just the wine you need with a Friday night Korma.” Decanter (FB), February 2021, Collection Viognier 2019*

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

### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

### Cépage / Variety :

Viognier

### Millésime / Vintage :

2023

### Vignoble / Vineyard :

Minervois (Calcaire/Limestone)

### Procédé de Vinification / Vinification Process :

Macération pelliculaire à froid pour les parcelles de schistes pendant 48 heures avant le pressurage - Pressurage pneumatique - Débourbage à froid - Fermentation en cuve entre 12°C et 18°C.

*Cold soak for the schist vineyards for 48 hours in vat prior to pressing - Pneumatic press - Cold settling - Fermentation in vat between 12°C to 18°C.*

### Élevage / Ageing :

Pendant 6 mois sur lies fines avant assemblage et mise en bouteille.  
*6 months on fine lees before blending and bottling.*

Alcool / Alcohol :	pH :
13.5 %	3.4
Acidité totale en H2S04 :	Total Acidity in Tartaric Acid :
3.86 g/L	5.91 g/L
Sucre résiduel / Residual Sugar :	
1.50 g/L	

### Notes :

