



**ROUGE 2022**



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 :

Robe brillante et juvénile, à la couleur rouge intense et aux reflets violines. Le nez se dévoile sur des notes de fruits rouges frais comme la framboise sauvage et la mara des bois. À l'aération, on y découvre des notes acidulées et fraîches de groseille à maquereau et de sirop de cassis.

La bouche, aux tanins souples, est équilibrée. Elle est tapissée d'épices et propose aussi des arômes fruités en harmonie avec le nez, ainsi qu'une finale sur d'étonnantes arômes de poivre blanc.  
*Bright and youthful in colour, with an intense red hue and hints of violet. The nose reveals notes of fresh red fruit such as wild raspberry and Mara des Bois strawberries with fresh, tangy notes of gooseberry and blackcurrant syrup.*

*The palate is well-balanced, with supple tannins. It is lined with spices and also offers fruity aromas in harmony with the nose, as well as a finish with surprising aromas of white pepper.*

#### Commentaires / Comments :

*"(...) lip-smacking sweet-talker of a wine never fails to charm. Just the right amount of everything: oodles of ripe red fruit, a smacker kiss of spice, a long slow lick of liquorice and minty-oil bitters, plumply plush tannins and a buzz of acidity. The wine that you simply Cannot Go Wrong With (...)" Jancis Robinson (TC), 6 October 2022, En Passant Rouge 2021*

*"Gamey at first with a bit of sticky-burnt-plum-jam-pan sweetness. Blackberries on hot tarmac. Syrah leaning in with leather-and-red-lolly lushness. Carignan pushing back with its piles of woody gnarlings and scrubby herbs". Jancis Robinson (TC), 12 February 2022, En Passant Rouge 2020*

*90 pts "A deep, rich and concentrated nose here full of black cherries and blackcurrants. It is soft and smooth palate with wonderful depth of fresh raspberry and red cherry flavours accented by balancing acidity to keep freshness and liveliness. (...)" Decanter (GH), February 2021, En Passant Rouge 2019*



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

#### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

**Cépage / Variety :** 80% Syrah, 20% Carignan

**Millésime / Vintage :** 2022

#### Vignoble / Vineyard :

Syrah du Roussillon sur Gneiss  
Carignan du Roussillon sur Gneiss

#### Procédé de Vinification / Vinification Process :

Syrah vendangée à pleine maturité du fruit pour exprimer sa richesse et associée au Carignan en grappes entières pour son fruit gourmand.

*Syrah harvested at full maturity of the fruit to express its richness and associated with Carignan in whole bunches for its bright and lifted fruit.*

#### Élevage / Ageing :

Syrah : En barriques de plus de 5 ans

Carignan : En cuve inox

*Syrah : In 5+ year old barrels*

*Carignan: In stainless steel vats*

#### Date des vendanges / Harvest date :

Du 26 septembre au 10 octobre 2022

*26<sup>th</sup> September to 10<sup>th</sup> October 2022*

#### Alcool / Alcohol :

14 %

#### pH :

3.65

#### Acidité totale en H2S04 :

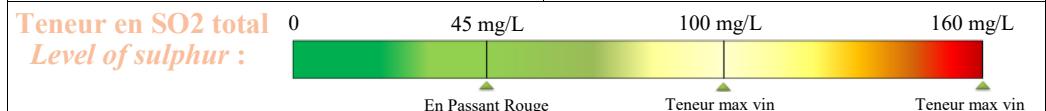
2.94 g/L

#### Total Acidity in Tartaric Acid :

4.50 g/L

#### Teneur en SO2 total

#### Level of sulphur :



Teneur max vin rouge biologique  
Max level for organic red wines

Teneur max vin rouge conventionnel  
Max level for all red wines

#### Sucres résiduels / Residual Sugar :

<0.4 g/L

