Domaine Gayda

Chemin de Moscou Reflets - rouge



Le domaine Gayda se trouve aux pieds des collines des Pyrénées, entouré de ses vignobles biologiques. Il est situé dans le village de Brugairolles, tout près de la ville de Carcassonne dans le departement de l'Aude. « La qualité par l'intégrité » est le crédo du domaine. En plus de cet engagement envers la qualité, Vincent Chansault, Tim Ford, Anthony Record accordent une grande importance à la durabilité et au respect de l'environnement.

TERROIR : IGP Pays d'OC 13,5 % vol 75cl

CÉPAGE(S) : 77% grenache, 17% syrah, 6% cinsault.

VINIFICATION : Vendangé à la main. Trié manuellement, éraflé, sélection grain par grain. Vinification traditionnelle avec deux semaines de macération post-fermentation.
Grenache élevé en amphore pendant 21 mois. Syrah et cinsault : 2/3 en fûts Bourguignon pendant 21 mois, 1/3 en fûts neufs.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne des viandes rouges grillées, un magret de canard aux cerises, une gardiane de taureau ainsi qu'un roquefort doux.

GARDE : A attendre quelques années, et à déguster dans les 8-10 ans à partir du millésime.

SPÉCIFICITÉS : Robe pourpre éclatante aux reflets violacés, annonçant un vin à la fois dynamique et profond. Au nez une intensité fruitée se déploie avec des arômes de cerise noire et de myrtille, notes épicées de poivre noir. En bouche, l'attaque est souple et enrobante, présence notable de tanins jeunes mais prometteurs. Arômes fruits noirs en avant, tandis que des nuances de cacao et de piment d'espelette apportent une complexité subtile en finale.