Domaine Gayda

Chemin de Moscou - 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. Le domaine a traversé les époques en se renouvelant constamment tout en restant profondément attaché à ses racines historiques.

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

CÉPAGE(S) : 73% syrah, 20% grenache, 7% cinsault.

VINIFICATION : Vignes à faible rendement. Vendangé à la main. Triées manuellement. Un tiers de grappes entières, deux tiers égrappés sans foulage. Eraflé, sélection grain par grain. Vinification traditionnelle avec 2 semaines de macération post-fermentation.
Élevé en fût.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 17°C.

ACCORDS METS ET VIN : Parfait pour accompagner volaille, gibier, fromage, tournedos Rossini, confit de canard.

GARDE : 2 à 8 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe rouge profond aux reflets violine, d'une brillance éclatante. Le nez est d'une intensité aromatique remarquable, notes de mûres sauvages dominantes, soutenues par des touches fraîches de réglisse, de poivre noir et de violette. En bouche, des notes de liqueur de cassis, senteurs poivrées et fève de cacao.