Domaine Gayda
Figure libre - blanc



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 12% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% chenin blanc.

VINIFICATION : Pressurage progressif et long. Léger débourbage. Fermentation manuelle sans souffre en cuve béton, jarre en grès et demi-muids.
Élevage en cuve béton ovoïde, jarre en grès et demi-muids. Pas de soutirage après fermentation.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 11°C.

ACCORDS METS ET VIN : Parfait pour accompagner poisson grillé, cuisine méditerranéenne, fromages.

GARDE : se bonifie avec les années, jusqu'à 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe jaune dorée éclatante. Le nez dévoile des arômes de fruits mûrs, pate de coing et de subtiles touches de brioche aux fruits confits. L'attaque en bouche est intense et expressive, tout en élégance, gourmandise révélée d'une touche de bergamote. La fraicheur domine avec des saveurs vives de pamplemousse. La finale est longue et persistante, sublimée par un soupçon de poivre blanc.