

'histoire raconte...
Flying Solo, c'est de
l'audace en bouteille.
Tournant le dos aux cépages
internationaux, elle fait la part belle
au Grenache, cépage méditerranéen
qui vient architecturer la gamme,
assemblé à la Syrah, au Viognier ou au
Cinsault. Intrépide, elle rend un hommage aux
pionniers de l'aéropostale qui dans les années
20, bravaient tous les dangers pour assurer la
livraison du courrier.





# FLYING SOLO DOMAINE GAYDA



#### Terroir:

Plateaux calcaires du Minervois.

**Cépages:** 60% Grenache Noir, 40% Grenache Noir.

**Vinification:** Vinification traditionnelle pour le Grenache. Macération courte à basse température pour la Syrah.

**Élevage**: En cuve sur lies fines. Assemblage, filtration stérile avant mise en bouteille.

### Notes de Dégustation







Explosion de fruits rouges.





Fruitée et ronde. Finale épicée et fraîche.

## IGP Pays d'Oc

## ACCORDS



e Domaine Gayda a été construit en 1749 comme relais de poste pour les voyageurs où les chevaux étaient tenus rafraîchis et changés. Situé à Brugairolles, dans l'aire d'appellation de la Malepère, au sud de Carcassonne, le Domaine Gayda a de nombreux vignobles entre Aude et Pyrénées-Orientales afin d'assurer aux vins de la diversité et de la complémentarité. Les propriétaires Tim Ford et Anthony Record se sont associés au vigneron Vincent Chansault en 2004, créant ainsi le nouveau

visage moderne du vin de la région.

Sur le site du célèbre "Arbre de Moscou", ils ont construit la cave. Cet arbre emblématique tire son nom du titre cadastral des vignobles qui entourent le domaine.

Des cépages traditionnels sont cultivés sur les nombreux sols et climats du Languedoc. Des cépages tels que le Cabernet Franc et le Chenin Blanc ont été plantés dans la ferme d'origine où les influences climatiques de l'Atlantique permettent à ces variétés importées de s'épanouir. Les sélections parcellaires, issues de terroirs calcaire, de grès, granitique ou de schiste assurent une véritable singularité à leurs vins et sont le témoignage de cette merveilleuse région. Certifié Bio depuis 2011.

# GAYDA Brugairolles

**DOMAINE** 

# DOMAINE GAYDA





Cavesmaillol = Lundi au Samedi 10h -20h - Non-Stop Dimanche et Jours fériés 10h -12h30 cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr