

CHEMIN DE MOSCOU

PAYS D'OC 2014



« Moscou » est le nom cadastral des parcelles du Domaine. Et le chemin qui monte du village à travers les vignes jusqu'à la cave est le bien nommé Chemin de Moscou! L'histoire raconte qu'au sommet du bosquet, un arbre surplombait l'horizon et était appelé l'arbre de Moscou. Il servait aux aviateurs notamment de l'Aéropostale pour se repérer. Foudroyé lors d'un orage, il s'agissait pour nous de rendre un hommage à cette belle histoire de village à travers notre cuvée.

"Chemin de Moscou" is named after the "Nom Cadastral" (land registry name) of the vineyards around our winery in the village of Brugairolles. The road leading to these vineyards is called "Chemin de Moscou", the "Road to Moscow". The local villagers believe the name originated from the place outside the village where meetings were held, under the "L'arbre de Moscou" the "Moscow Tree". This tree was used as a navigation beacon by pioneers of the Aéropostale service. The tree, an enormous pine, was struck by lightning and burned to the ground over 20 years ago.

Commentaires / Comments : (Liste complète sur www.domainegayda.com)

> Millésime 2013 :

- Élu Cuvée Ambassadrice Pays d'Oc Collection 2016
- "Neat, complex nose, serious! Concentration of fruit." 16,5/20 Jancis Robinson
- 17/20 par le critique Belge Frank Der Auwera, *KLARE WIJN - 10.07.2015*
- " (...) lots of minerality (...) Forward, sexy (...) borderline fruit bomb (...)." *Jeb Dunnuck, The Wine Advocate (Robert Parker) #224 89 pts*

> Millésime 2012 :

- " (...) pure, elegant effort (...) terrific purity of fruit, (...) Count me as a fan, (...) rock solid bottle of wine (...)." *Jeb Dunnuck, The Wine Advocate #218 91 pts*
- " (...) Gros potentiel. Plein de charme, très racé."

17/20 Guide des Vins 2016 Bettane & Desseauve

Et quelques références sur les millésimes plus anciens /More references on older vintages

> Millésime 2011 :

- 16/20 **Coup de ♥** Guide des Vins 2015 Bettane & Desseauve
- Top 10 best Languedoc wines . 2016 Wine Style Award - Vivino.com

> Millésime 2010 :

- 14/20 Guide des Vins 2014 Bettane & Desseauve

> Millésime 2009 :

- 16/20 Guide des Vins 2013 Bettane & Desseauve
- 16/20 Guide des Vins 2012 Bettane & Desseauve

> Millésime 2008 :

- Trophée du meilleur assemblage de Syrah TOP 100 IGP 2011
- Trophy Best French IGP and Gold Medal, International Wine Challenge 2011

> Millésime 2007 :

- 15,5/20 Guide des Vins 2013 Bettane & Desseauve
- " (...) très beau vin." La Revue du Vin de France, Juin 2008
- 16/20 Guide des Vins de France 2011 Bettane & Desseauve
- 94/100 Les Meilleurs vins de France 2011 (Guide Lafont presse)

> Millésime 2006 :

- 15/20 Guide des Vins de France 2011 Bettane & Desseauve
- 17/20 Jancis Robinson 10.07.2009

> Millésime 2005 :

- 16/20 Guide des Vins de France 2011 Bettane & Desseauve
- 16/20 La Revue du Vin de France, Février 2008

> Millésime 2004 :

- 90/100 Wine Spectator 31.08.2007

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Violacé, presque opaque avec un nez expressif de fruits noirs, poivre, cannelle, épices et violette. Un palais séduisant de fruits de la forêt, très ouvert et accueillant, un mélange de fruits, épices et des nuances minérales, tout en longueur.

Deep purple, almost opaque in colour with an expressive nose of black fruits, pepper, cinnamon, spice and violets. A seductive palate of dark hedgerow fruits, very open and welcoming with an explosion of fruit and spice. Mineral undertones.

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 60% Syrah, 35% Grenache, 5% Cinsault

Millesime / Vintage : 2014

Vignoble / Vineyard :

Syrah : La Livinière, Latour de France, Calce, St Martin de Fenouillet & Brugairolles

Grenache : Tautavel & La Livinière

Cinsault : La Livinière

Procédé de vinification / Vinification Process :

Vignes à faible rendement – Vendangé à la main – Trié manuellement – Eraflé – Sélection grain par grain – Vinification traditionnelle avec 2 semaines de macération post-fermentaire.

Low yielding vines – Hand picked – Hand graded selection – De-stemmed – Berry selection – Traditional vinification with 2 weeks post-fermentation maceration.

Elevage / Ageing :

21 mois en fût : Un tiers de Syrah en fût neuf pendant 9 mois. Grenache et Cinsault en fûts de 1 et 2 vins pendant 9 mois puis assemblage des meilleures barriques de chaque cépage poursuivi de 12 mois de vieillissement de l'assemblage final dans les mêmes fûts.

21 months in French Oak : A third of the Syrah in New Oak for 9 months. Grenache and Cinsault in 2nd and 3rd fill for 9 months then blending of the best barrels of each variety followed by a further 12 months maturation of the final blend in the same barrels.

Date des vendanges / Harvest Date : Du 24 août au 12 octobre 2014 <i>24th August to 12th October 2014</i>	Mise en bouteille / Bottling Date : 24 juillet 2015 / 24 th July 2015
Alcool / Alcohol : 14.22%	pH : 3.59
Acidité totale en H2SO4 : 3.42 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.23 g/L
Teneur en SO2 total / Level of sulphur :	<p>0 65 mg/L 100 mg/L 160 mg/L</p> <p>Chemin de Moscou Teneur max vin rouge biologique Teneur max vin rouge conventionnel</p> <p>Max level for organic red wines Max level for all red wines</p>
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.52 g/L	

Plus d'infos /more info: www.domainegayda.com



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10