

# CHEMIN DE MOSCOU

PAYS D'OC 2018



« 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](http://www.domainegayda.com))

### > Millésime 2017 :

- \*91/100 Wine Spectator

### > Millésime 2018 :

- \*17/20 Jancis Robinson

### > Millésime 2017 :

- \*93/100 Decanter

- \*17.5/20 Jancis Robinson

- Gold Medal & 'Best Organic Red Wine France' MUNDUS VINI BIOFACH 2020 - The Grand International Organic Wine Award

### > Millésime 2016 :

- \*90/100 Wine Spectator

- Gold Medal Summer Tasting 2019 MUNDUS VINI - The Grand International Wine Award

### > Millésime 2015 :

- \*91/100 Wine Spectator

- Élu Cuvée Ambassadrice Pays d'Oc Collection 2018

- Médaille d'or / Gold medal Challenge Millésime Bio 2018

### > Millésime 2014 :

- \*17/20 Jancis Robinson

- Gold Medal & 'Best of Show Pays d'Oc' Summer Tasting 2017 MUNDUS VINI - The Grand International Wine Award

### > Millésime 2013 :

- Élu Cuvée Ambassadrice Pays d'Oc Collection 2016

- \*16,5/20 Jancis Robinson

- \*17/20 par le critique Belge Frank Der Auwera, KLARE WIJN - 10.07.2015

- \*89/100 Jeb Dunnuck, The Wine Advocate (Robert Parker) #224

### > Millésime 2012 :

- \*91/100 Jeb Dunnuck, The Wine Advocate (Robert Parker) #218

- \*17/20 Guide des Vins 2016 Bettane & Desseauve

### > Millésime 2011 :

- Élu Cuvée Ambassadrice Pays d'Oc Collection 2014

- \*16/20 Coup de ♥ Guide des Vins 2015 Bettane & Desseauve

- Top 10 best Languedoc wines . 2016 Wine Style Award - Vivino.com

### > Millésime 2009 :

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

### > Millésime 2008 :

- Élu Cuvée Ambassadrice Pays d'Oc Collection 2011

- Trophée du meilleur assemblage de Syrah TOP 100 IGP 2011

- Trophy Best French IGP and Gold Medal, International Wine Challenge 2011

### > Millésime 2007 :

- 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)

## 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 :** 68% Syrah, 28% Grenache, 4% Cinsault

**Millesime / Vintage :** 2018

## 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 fûts neufs Bourguignon pendant 9 mois. Grenache et Cinsault en demi-muids et foudres pendant 9 mois puis assemblage des meilleures barriques de chaque cépage poursuivi de 12 mois de vieillissement de l'assemblage final dans les mêmes contenants.

21 months in French oak : A third of the Syrah in 'Burgundy' new oak for 9 months. Grenache and Cinsault in 500 litre 'demi-muids' and 2000 litre 'foudres' for 9 months. Blending of the best barrels of each variety followed by a further 12 months maturation of the final blend in the same barrels.

|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Date des vendanges / Harvest Date :</b><br>Du 30 août au 13 octobre 2018<br><i>30<sup>th</sup> August to 13<sup>th</sup> October 2018</i> | <b>Mise en bouteille / Bottling Date :</b><br>23 novembre 2020<br><i>23<sup>rd</sup> November 2020</i>                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Alcool / Alcohol :</b> 14%                                                                                                                | <b>pH :</b> 3.7                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Acidité totale en H2S04 :</b> 2.95 g/L                                                                                                    | <b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 4.51 g/L                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Teneur en SO2 total<br/>Level of sulphur :</b>                                                                                            | <div><div><div>0</div><div>61 mg/L</div><div>100 mg/L</div><div>160 mg/L</div></div><div><div></div><div>Chemin de Moscou</div><div>Teneur max vin rouge biologique<br/>Max level for organic red wines</div><div>Teneur max vin rouge conventionnelle<br/>Max level for all red wines</div></div></div> |
| <b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 0.53 g/L                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



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

Plus d'infos / more info: [www.domainegayda.com](http://www.domainegayda.com)

