

Caves Maillol Perpignan

L'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.



VIN SEC



LANGUEDOC

FLYING SOLO DOMAINE GAYDA

IGP Pays d'Oc

ACCORDS



SERVIR } 10 - 12°C
GARDE } 2 ans

Terroir :

Plateaux argilo-calcaires du Minervois.

Cépages : 85% Grenache Blanc,
15% Viognier

Vinification :

Pressurage pneumatique.

Fermentation à froid.

Maturation sur lies fines.

Élevage : 6 mois en cuve inox.



APÉRO

À déguster en bonne compagnie des rillettes de thon.

COCHONNAILLE

Superbe sur cervelas fermier ou un jambon blanc aux herbes.



PLANXA

Idéal sur des filets de poulet marinés au citron confit et sauce au yaourt.

FROMAGE

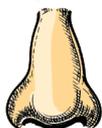
Parfait sur un chèvre frais poivré.



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Des parfums de fruits blancs et d'agrumes.



Très gourmande, ronde et fruitée, jolie fraîcheur.



Le 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.



DOMAINE
GAYDA *Brugairolles*

DOMAINE GAYDA



Caves Maillol – *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

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération