

Domaine Gayda Sphère Chardonnay

Wijnhuis	Domaine Gayda
Merk	Gayda
Land	Frankrijk
Regio	Languedoc
Subregio	Pays d'Oc
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	13,5
Serveertemperatuur	8-10 graden
Afsluiting	Schroefdop
Keurmerken	Vegan
Druivenras	Chardonnay
Korte Omschrijving	Exotisch en open, ananas, peer en perzik, zacht, gemakkelijk, vrij vet en rijk.
Vinificatie	Van de wijn gist 20% op barriques van een jaar oud en de rest op roestvrijstalen tanks. De wijn die op tank rijpt, bevindt zich zes maanden op de lie, met geregeld bâtonnage, het omroeren van de lie door de wijn. Vervolgens wordt de wijn tot één geheel geblend en gebotteld.
Omschrijving	Heerlijk glas wit, exotisch en open, met ananas, peer en perzik, zacht, gemakkelijk, lekker vet en rijk, op basis van een combinatie van druiven uit de Minervois (plateau met een ondergrond van kalksteen) en uit de Malepère, rond de wijnkelder zelf, met een ondergrond van kalkhoudende grès en zandsteen.



Over De Producent

Domaine Gayda ligt aan de uitlopers van de Pyreneeën, op de grens van de Côtes de Malepère en Limoux, 25km ten zuidwesten van Carcassonne in het dorp Brugairolles, omringd door wijngaarden. Het domaine is het geesteskind en eigendom van de in Zuid-Afrika geboren Anthony Record. Record, die zijn geld verdiende met vastgoed en verzekeringen, kwam in 2003 voor een bezoek aan de streek, voor een vakantie met zijn vrouw, om te genieten van het Canal du Midi. Maarja, een vriend zei dat hij dit domein absoluut moest zien. De rest is geschiedenis. Hij en z'n vrouw waren meteen verkocht. Voor hij wegreed, had hij het gekocht. Anthony Record is grootaandeelhouder van Gayda, met manager van het domein Tim Ford als mede-aandeelhouder. Wijnmaker is de jonge (39 jaar) en getalenteerde Vincent Chansault. Hij ontmoette Tim Ford en Anthony Record in Zuid-Afrika, waar ze betrokken zijn bij het bekende Boekenhouts kloof. Hij hielp graag met de opbouw van dit nieuwe domein in de Languedoc, waar het accent ligt op het maken van IGP-wijnen van hoge kwaliteit. Samen met hun keukenteam bundelden zij hun krachten, om hét nieuwe gezicht te vormen van wijn & gastronomie in de regio. De nieuwe wijnmakerij werd gebouwd in 2004 en het restaurant op de bovenste verdieping in 2006. Deze laatste biedt een spectaculair uitzicht op de Pyreneeën, terwijl je geniet van heerlijk eten en geweldige wijnen. Bij Domaine Gayda heeft men passie voor traditionele druivenrassen, die zo natuurlijk mogelijk verbouwd worden in de vele verschillende, deels biologische wijngaarden. Bij Gayda is men bezig om de biologische transitie in de nabije toekomst naar 100% te brengen. Hun Figure Libre serie is hier een goed voorbeeld van en werd in 2012 biologisch gecertificeerd. Gekozen is voor het maken van Pays d'Oc IGP, dus niet voor appellationwijnen. Gayda wil mooie wijnen maken van één druif, zoals een bijzondere syrah. Daarvoor wordt syrah uit de Roussillon gecombineerd met druiven uit La Livinière in Minervois. De druiven zijn dus afkomstig van wijngaarden met een appellation contrôlée, maar door het mixen van meerdere streken verliezen ze het recht op de appellation. Voor Gayda geen probleem. Door het maken van een mooie kwaliteit worden de wijnen toch uitstekend verkocht. Er wordt uitsluitend handmatig geoogst en in lage rendementen. De druiven gaan in kleine kratten van 20kg en worden vervolgens in gekoelde containers naar de wijnmakerij vervoerd. Op deze manier komen ze in perfecte conditie aan. In de wijnmakerij vind je de meest geavanceerde apparatuur, maar wordt er op een traditionele wijze en met grote zorg wijn geproduceerd. Zo worden bijvoorbeeld alle druiven met de hand geselecteerd en worden tanks langzaam gevuld door middel van zwaartekracht. Alle operaties worden met de hand uitgevoerd en elke batch wordt apart gevinifieerd, om het individuele karakter van het desbetreffende druivenras zo goed mogelijk tot uiting te kunnen brengen. Dit zorgt voor wijnen die een ware weerspiegeling zijn van de kwaliteit én grote diversiteit van de Languedoc-Roussillon. Elk proces wordt gecontroleerd door gevoel en smaak, niet door een computer. De wijnen worden vervolgens tussen de 9 maanden en 2 jaar op Frans eikenhout gerijpt.

Wijn En Spijs

Ideaal als aperitief, bij mooie kipperechten, salades, een stukje gerookte zalm op toast. Inzetbaar bij veel gerechten.