

Domaine Gayda Chemin de Moscou Bio

Wijnhuis	Domaine Gayda
Merk	Gayda
Land	Frankrijk
Regio	Languedoc
Subregio	Pays d'Oc
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	14,5
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Biologisch, Vegan
Druivenras	Cinsault, Grenache, Syrah



Korte Omschrijving	Lekker donker en stevig, bramen, zoethout, kaneel, intensiteit, bijzondere complexiteit, goede zuren en sap, erg goed, mooi afgeronde finale met iets stevigheid.
Vinificatie	Traditionele gisting met twee weken schilcontact. Daarna rijping op hout, gedurende 21 maanden. Een derde van de syrah ligt negen maanden op nieuwe eiken barriques uit de bourgogne. Grenache en cinsault liggen op 'demi-muids' van 500 liter en foeders van 2000 liter eveneens gedurende 9 maanden. Daarna wordt de blend gemaakt op basis van de beste vaten, waarna de wijn nog 12 maanden op dezelfde vaten verder rijpt. Met een prachtige rode wijn als resultaat.
Omschrijving	Deze bijzondere cuvée van het Domaine Gayda, op basis van 72% syrah, 22% grenache, 6% cinsault, is genoemd naar de weg waaraan het domein ligt. Hij is lekker donker en stevig, met bramen, zoethout, kaneel, intensiteit, een bijzondere complexiteit, goede zuren en sap, mooi afgeronde finale met iets stevigheid, erg goed. De druiven voor deze bijzondere wijn zijn afkomstig van eigen wijngaarden van het domaine in de Minervois en de Roussillon.
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. Bij Domaine Gayda heeft men passie voor traditionele druivenrassen, die zo natuurlijk mogelijk verbouwd worden in de vele verschillende, deels biologische wijngaarden. 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. 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.
Wijn En Spijs	Ideaal voor krachtige gerechten, zoals stoofvlees van rund, een mooie entrecote of ribeye van de gril, lamsrollade met rozemarijn of licht belegde harde kazen.