Altre Cami...un autre chemin... une autre vision.
Ce projet est né de la volonté de mettre en avant nos plus belles parcelles du Roussillon et d'exprimer nos terroirs Catalans.

Altre Cami ... another path ... another vision. This project was born of the desire to elevate our beautiful vineyards of the Roussillon and to celebrate the Catalan heritage of the terroirs.

Notes de dégustation / *Tasting Notes :*

La robe d'un jaune pâle aux reflets brillants est éclatante. Au nez, des arômes envoûtants de pêche blanche et de garrigue se dévoilent. Le fenouil, typique du Macabeu, domine avec une touche anisée caractéristique. Des nuances subtiles d'élevage apportent de délicates notes fumées. La bouche, ample et généreuse, révèle une minéralité profonde, typique du sol granitique. Le fenouil et l'amande fraîche accentuent une vivacité apportée par une acidité bien équilibrée en milieu de bouche. Une légère touche boisée se dévoile en finale, ajoutant une subtile touche de complexité.

A pale yellow colour with brilliant highlights.
The nose reveals bewitching aromas of white peach and garrigue. Fennel, typical of Macabeu, dominates, with a characteristic aniseed flavour. Subtle hints of ageing add delicate smoky notes.
The palate is full and generous, revealing the deep minerality typical of the granite soil. Fennel and fresh almonds accentuate the liveliness provided by well-balanced acidity on the mid-palate. A hint of wood comes through on the finish, adding a subtle touch of complexity.

Commentaires / Comments :

90pts *"One hundred percent Macabeu, the 2021 Altre Cami Macabeu offers up a shy but ripe bouquet with aromas of pear, lemon oil, herbs and spices intertwined with gently oaky notes. Round, rich and creamy with a medium-bodied mid-palate, the wine is balanced with a mineral, peppery finish. Vinified along traditional lines, it should see its fifth anniversary in fine form."*
Robert Parker (YC), October 2023, Altre Cami Macabeu 2021

95pts *"The first vintage of this wine and an absolute cracker, straight out of the blocks. Incredibly expressive nose, lime peel, grapefruit green olive and salted almonds. Lovely waxy texture with great purity and lovely long seamless finish. From the granitic soils of St Martin de Fenouillet at 440 metres altitude. Made in a carbonic style with whole bunch fermentation for 8 days, aged for 9 months on lees in concrete eggs and 20% in 500 litre oak barrels to give an extra layer of complexity. Bottled off lees with no fining or filtration and very little SO2. Stunning."*
Matthew Stubbs for Tim Atkin, September2023, Altre Cami Macabeu 2021

Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / *Organic wine certified by FR-BIO 10*
Plus d'infos /more info: www.domainegayda.com

Appellation / *Appellation* : Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / *Variety* : Macabeu

Millésime / *Vintage* : 2022

Vignoble / *Vineyard* :
Terroir / *Soil type :* Arènes granitiques /granitic sand
Commune : Saint-Martin-de-Fenouillet, Roussillon

Procédé de Vinification / *Vinification Process* :
Tri des ceps à la vigne et cueillette en cagettes – Macération carbonique pendant 10 jours – Pressurage en grappes entières – Vinification naturelle sans sulfites en foudres et demi-muids – Élevage sur lies totales pendant 9 mois – Soutirage pour clarification en cuve – Mise en bouteille au Domaine.
Field selection and picking in small crates – Carbonic maceration for 10 days – Whole bunch pressing – Natural vinification without sulphites in 2000 litre 'foudres' and 500 litre 'demi-muids' – Ageing on full lees for 9 months – Racking off lees for clarification in tank – Bottled at the Domaine.

Date des vendanges / *Harvest Date* : 5 et 6 septembre 2022 *5th and 6th September 2022*	**Mise en bouteille / *Bottling Date* :** 5 Juillet 2023 *5th July 2023*
Alcool / *Alcohol :* 13 %	**pH :** 3.19
Acidité totale en H2S04 : 3.86 g/L	***Total Acidity in Tartaric Acid* :** 5.91 g/L
Teneur en SO2 total *Level of sulphur* : 48 mg/L – Macabeu; 150 mg/L – Teneur max vin blanc biologique *Max level for organic white*; 210 mg/L – Teneur max vin blanc conventionnel *Max level for all white wines*	
Sucres résiduels / *Residual Sugar* : 0.63 g/L	**Bouteilles/*Bottles* :** 2718

Notes :

……..

……..

……..

……..

DOMAINE GAYDA