

ALTRE CAMI



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.

Entre terre et mer, ce terroir d'Opoul révèle toute la singularité du cépage Grenache Gris. D'une très grande précision, il exprime l'originalité d'un terroir imprégné par les mouvements maritimes. Un grand vin blanc, équilibré et tout en minéralité.

Between land and sea, the terroir of Opoul reveals all the singularity of the Grenache Gris grape variety. With great precision, it expresses an originality of terroir imbued with maritime influences. A bold white wine, well balanced and full of minerality.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe jaune paille lumineuse aux nuances argentées, le nez offre une belle intensité aromatique autour de notes fruitées élégantes, de fruits blancs, d'écorces d'agrumes, de touches florales fraîches et d'une pointe minérale légèrement fumée.

La bouche est agréable et pure, marquée par une superbe tension qui apporte de la fraîcheur, des touches salines et des saveurs amples apportées par un magnifique élevage sur lies qui prolongent la persistance avec harmonie et élégance.

L'ensemble est magnifiquement réalisé et laisse une sensation de fraîcheur et d'ampleur idéalement équilibrée.

Bright straw yellow colour with silvery nuances, the nose offers a beautiful aromatic intensity around elegant fruity notes, white fruits, citrus peel, fresh floral touches and a slightly smoky mineral hint.

The mouth is pleasant and pure, marked by a superb tension which brings freshness, saline touches and ample flavours brought by a magnificent aging on lees which prolong the persistence with harmony and elegance.

Altogether a beautifully well-balanced wine leaving you with a compelling sensation of freshness.

Commentaires / Comments :

Altre Cami Grenache Gris 2018 :

17.5/20 Jancis Robinson (TC)

Sud de France Languedoc Roussillon Top 100 2022

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

Cépage / Variety : Grenache Gris

Millésime / Vintage : 2021

Vignoble / Vineyard :

Terroir / Soil type : Argilo-calcaire / Calcareous clay

Commune : Opoul-Pénillos, Roussillon

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Tri des ceps à la vigne et cueillette en cagettes – Pressurage en grappes entières – Débourage léger – Vinification naturelle sans sulfites en cuve béton ovoïde 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 – Whole bunch pressing – Light racking – Natural vinification without sulphites in concrete egg tank and 500L barrels – Ageing on full lees for 9 months – Racking off lees for clarification in tank – Bottled at the Domaine.

| | |
|--|--|
| Date des vendanges / Harvest Date : 30 août 2021 30 th August 2021 | Mise en bouteille / Bottling Date : 17 Août 2022 17 th August 2022 |
| Alcool / Alcohol : 13% | pH : 3.02 |
| Acidité totale en H2S04 : 4.8 g/L | Total Acidity in Tartaric Acid : 7.34 g/L |
| Teneur en SO2 total / Level of sulphur : <p>0 39 mg/L 150 mg/L 210 mg/L</p> <p>Grenache Gris Teneur max vin blanc biologique / Max level for organic white Teneur max vin blanc conventionnel / Max level for all white wines</p> | |
| Sucres résiduels / Residual Sugar : <0.4 g/L | Bouteilles/Bottles : 3859 |



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

Plus d'infos / more info: www.domainegayda.com

