

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 l'originalité du cépage Grenache Gris. D'une très grande précision, il exprime toute l'originalité d'un terroir imprégné par les mouvements maritimes. Un grand vin blanc, équilibré et toute en minéralité.

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

Notes de dégustation / Tasting Notes

Dominique Laporte, Meilleur Sommelier de France
Meilleur Ouvrier de France Sommelier :

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.

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

Cépage / Variety : Grenache Gris

Millésime / Vintage : 2018

Vignoble / Vineyard :

Terroir / Soil type : Argilo-calcaire / Calcareous clay

Commune : Opoul-Périllos, 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 – Elevage 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 : 27 août 2018 27 th August 2018	Mise en bouteille / Bottling Date : 21 Août 2019 21 st August 2019
Alcool / Alcohol : 13.5 %	pH : 3.03
Acidité totale en H2SO4 : 4.34 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 6.64 g/L
Teneur en SO2 total / Level of sulphur :	
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.82 g/L	Bouteilles/Bottles : 3377



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

DOMAINE
GAYDA