

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.

De part son altitude et sa géologie, ce terroir de Saint-Martin-de-Fenouillet révèle l'entière singularité du cépage Macabeu. D'une très grande précision, il exprime l'originalité d'un terroir imprégné par la fraîcheur. Un grand vin blanc, équilibré et tout en minéralité.

Due to its altitude and its geology, the terroir of Saint-Martin-de-Fenouillet reveals all the singularity of the Macabeu grape variety. With great precision, it expresses an originality of terroir imbued with freshness. A bold white wine, well balanced and full of minerality.

Notes de dégustation / *Tasting Notes* :

Couleur jaune pâle et brillante, il procure un joli nez fin et délicat, bâti sur des notes de cire d'abeille, de citron, de fruits blancs. Le grain fin du boisé laisse exister une belle minéralité. La bouche est ronde, légèrement crémeuse, vite contrebalancée par une belle tension. En finale, il révèle une très légère pointe de noyau d'amande, se mêlant à une salinité, expression d'un terroir à forte minéralité.

Bright, pale yellow in colour with a fine and delicate nose, built on notes of beeswax, lemon and white fruit. The fine grain of the oak imparts a beautiful minerality. The palate is round, slightly creamy and quickly counterbalanced by a good tension. On the finish, it gives a very slight hint of almond kernel, mingling with a mouth-watering salinity. An expression of a terroir adding to its underlying minerality.

Notes :

.....

.....

.....

.....

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

Cépage / Variety : Macabeu

Millésime / Vintage : 2021

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 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 – Carbonic maceration for 10 days – Whole bunch pressing – 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 : 20 septembre 2021 20 th September 2021	Mise en bouteille / Bottling Date : 17 Août 2022 17 th August 2022
Alcool / Alcohol : 12.5 %	pH : 3.32
Acidité totale en H2S04 : 3.45 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.28 g/L
Teneur en SO2 total / Level of sulphur : 0 52 mg/L 150 mg/L 210 mg/L Macabeu Teneur max vin blanc biologique Teneur max vin blanc conventionnel Max level for organic white Max level for all white wines	
Sucres résiduels / Residual Sugar : < 0.4 g/L	Bouteilles/Bottles : 2593



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

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