

ALTRE CAMI



Altres 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.

Altres 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, jaune pâle aux reflets dorés, annonce un millésime d'une grande pureté. Le nez, puissant et aromatique, mêle la poire fraîche à une touche végétale de fenouil, portée par de délicates notes fumées. En bouche, l'attaque vive s'ouvre sur la fraîcheur citronnée et une touche végétale croquante, avant de laisser place à une matière ample, généreuse, presque tannique et élevée par des notes de poivre blanc. La structure affirme un vrai vin de gastronomie : ampleur, mâche, précision. La finale, tendue et minérale (pierre à fusil), s'étire longuement sur une pureté presque cristalline, confirmant un blanc racé, construit pour la table autant que pour le plaisir des amateurs.

The pale yellow colour with golden highlights heralds a vintage of great purity. The powerful, aromatic nose combines fresh pear with a hint of fennel, carried by delicate smoky notes. On the palate, the lively attack opens with lemony freshness and a crisp vegetal touch, before giving way to a full-bodied, generous, almost tannic texture enhanced by notes of white pepper.

The structure confirms this as a true gastronomic wine: full-bodied, chewy and precise. The finish, tense and mineral (flinty), lingers on an almost crystalline purity. A racy white, made for the table as much as for the pleasure of connoisseurs.

Commentaires / Comments

"Crafted from vines planted on clay and limestone soils, the 2022 Altres Cami Grenache Gris offers charm and tension, evoking aromas of pear, mint, spices and spring flowers in a delicately reduced bouquet that's followed by a moderately weighted, round and juicy wine with an incisive, mouthwatering finish." 92/100 Robert Parker (YC), May 2025, Altres Cami Grenache Gris 2022

"A succulent, precise and well-composed grenache gris with aromas of spiced apples, butter biscuits, cinnamon and warm wheat. It's medium-bodied with a bright and lively center-palate. Plenty of drive and tension here, with a solid frame shaping the refreshing core of lemons and herbs. Vivid and flavorful finish with excellent length.(...)" 93/100 James Suckling, June 2024, En Passant Rouge 2021

"(...)aromas of ripe pear, herbs and spices combined with a flinty character. It is medium to full-bodied, tense and generous, with a juicy mid-palate and a phenolic, saline finish." 90/100 Robert Parker (YC), October 2023, Altres Cami Grenache Gris 2021

"(...)Quite remarkable. A wine to take very seriously." 17.5/20 Jancis Robinson (TC), September 2022, Altres Cami Grenache Gris 2018



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

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety Grenache Gris

Millésime / Vintage 2023

Vignobles / Vineyard

Opoul-Périllos, Roussillon (Argilo-calcaire / Calcareous clay)

Procédé de Vinification / Vinification Process

Tri des ceps à la vigne et cueillette en cagettes – Pressurage en grappes entières – Débourbage 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.

Analyse / Analysis

› Date de vendanges / Harvest Date :

21 au 26 août 2023

21st to 26st August 2023

› Mise en bouteille / Bottling Date :

2 juillet 2023

2th July 2023

› Alcool / Alcohol : 13%

› Total Acidity in Tartaric Acid : 6.66g/L

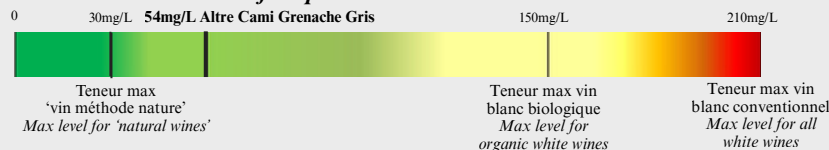
› Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.25g/L

› pH : 3.01

› Acidité totale en H2SO4 : 4.35g/L

› Bouteilles / Bottles : 3600

› Teneur en SO2 total / Level of Sulphur :



Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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