

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE GAYDA

Altre Camí

Couleur : Rouge

Cépage : Grenache noir

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 27€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Gneiss

Vinification : Vendange éraflée, vinification naturelle sans ajout de soufre, très légère extraction, en infusion à basse température, macération de 15 jours avant pressurage, élevage en cuve béton ovoïde pendant 9 mois.

Rendement : 20 hl/ha

Nombre de bouteilles : 10 300

Élevage : Béton

Certification bio : Oui

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rubis intense et lumineuse aux nuances grenat.

Nez : Élégantes notes de fruits noirs mûrs et fruits rouges frais, cerises noires, framboises. Notes complexes épicées, touches fines minérales et fumées.

Bouche : Tendre, tout en légèreté, saveurs fruitées et gourmandes, touches minérales et fumées. Équilibrée, persistante et dotée d'une superbe longueur.

SERVICE

Température : 15°C

Accords mets et vins : Tartare de bœuf, carpaccio de bœuf.

Conditionnement : 75 cl

