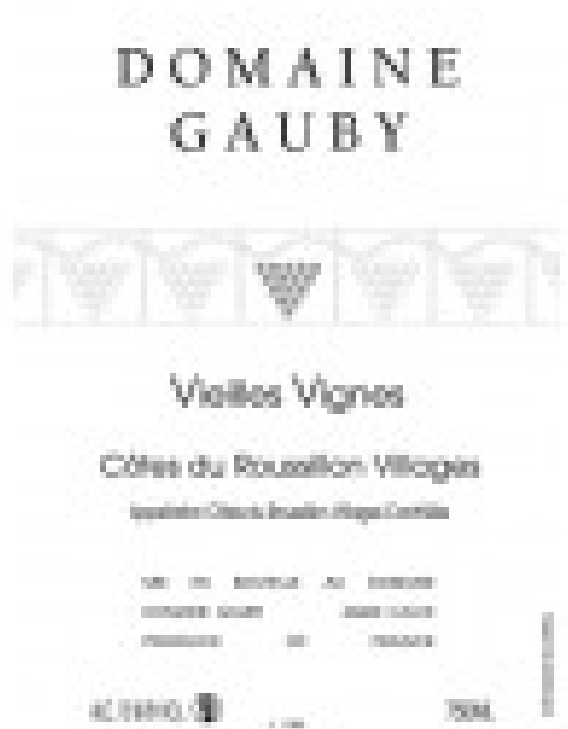


# Domaine Gauby "Vieilles Vignes" rouge 2012



Prix du produit :

**192,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2012

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 17,5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

## Description brève du produit :

Déjà un très grand vin, après quelques années de patience. De quoi effleurer la signature exceptionnelle des magiciens Gauby.

## Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE GAUBY

## Commentaires sur ce Domaine Gauby Vieilles Vignes rouge 2012 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 :** *"Le Vieilles Vignes s'exprime tout en finesse florale, véritable jus scintillant et frais, à la délicatesse de texture admirable."*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck - avr. 2015) : *"Always a good intro into the wines from this estate, the 2012 Cotes du Roussillon Vieilles Vignes is mostly Syrah, yet incorporated 25% each of Carignan and Grenache. Aged in older barrel, it sports a ruby/purple, semi-opaque color that leads to a perfumed, elegant red that offers classic black cherry pit and raspberry-styled*

---

*fruit, lots of resinous herbs, new leather and liquid violet-like aromas and flavors. Medium-bodied, juicy and lively, with a firm edge to its acidity and tannin, it lacks the depth and richness of the 2011, but has beautiful fruit, stays nicely balanced and finishes with solid length. It should benefit from a year or two in the cellar, and drink nicely through 2022."*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Terroir** : calcaire sédimentaire et schistes

**Cépages** :

- Carignan 35%, vignes de 125 ans
- Syrah 30%, vignes de 20 ans
- Grenache noir 25%, vignes de 55 ans
- Mourvèdre 10%, vignes de 25 ans

**Rendements** : 20 hl / ha

**Vendanges** : manuelles en caisses, avec tri sur table à la cave

**Vinification** : Traditionnelle, éraflage à 100%, macération 2 à 4 semaines, levures indigènes, sans enzymage, sans chaptalisation ni acidification

**Elevage** : 24 mois en barriques à 100%

**Mise** : sans collage ni filtration, 18.000 bouteilles produites.

**Garde** : 15 à 20 ans.