Domaine Gauby "Muntada" rouge 2013

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): Famille GAUBY
Millésime: 2013
Appellation: Côtes du Roussillon Villages
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Muntada
RVF: 18,5/20
Bettane + Desseauve: 18.5/20
Wine Advocate (Parker): 94-97/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE GAUBY

Commentaires sur ce Domaine Gauby "Muntada" rouge 2013 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 18,5/20. *Muntada 2013 fait la jonction des extrêmes : charnu et aérien, fluide et dense, patiné et encore immature, mais n'est-ce pas aussi la marque des grands vins ? Son caractère revigorant, sa persistance salivante en finale vont dans ce sens.*

Guide Bettane et Desseauve : 18,5/20. *Beaucoup plus serré et refermé que la cuvée vieilles-vignes, il s'exprime d'abord timidement sur l'orange sanguine et le tabac, puis s'ouvre sur les fleurs des champs, l'encre et le caillou mouillé. La matière en bouche est imposante, avec à nouveau un extrait sec hors-normes, et une longueur tout simplement monumentale.* Apogée de 2018 à 2030

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015) : *Scheduled to be bottled in April of*

this year, the 2013 Cotes du Roussillon la Muntada sports an inky purple color to go with full-bodied, ripe and concentrated notes of liquid blackberries, rose petal, crushed pepper and the wild herbs/scrub brush that's so common in the region (juniper, rosemary, pine, etc.). As with the Vieilles Vignes, this has beautiful concentration and a taut, energetic texture that carries vibrant acidity and polished tannin. While I'm not convinced this will hit the levels of the 2007 or 2008 (it's closer in style to the 2008), it's a brilliant wine from Gauby that will have two decades of longevity."

Fiche technique rédigée par le domaine Gauby :

Terroir : marnes calcaires.

Cépages :

- Carignan 45%, vignes de plus de 120 ans
- Grenache noir 45%, vignes d'une cinquantaine d'années
- Syrah 5%, vignes d'une quinzaine d'années
- Mourvèdre 5%, vignes d'une vingtaine d'années

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 : foudres et barriques. 30 mois d'élevage.

Mise en bouteille : sans collage ni filtration.

Dégustation :
Couleur : Rubis intense
Nez : Cerise, fourrure et très floral.
En bouche : l'attaque est souple, sur des fruits rouges, épicée. Une chair monumentale, un soyeux, une finesse et une longueur énorme caractérisent également ce vins.

Description brève du produit :

Une cuvée extraordinaire qui exige de la patience. **18,5/20** au guide RVF des Meilleurs Vins de France.