

Domaine Gauby "Vieilles Vignes" blanc sec 2013



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): Famille GAUBY
Millésime: 2013
Appellation: IGP Côtes Catalanes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Vieilles Vignes
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Cépage dominant: macabeu

Description brève du produit :

Grand vin blanc de garde, signé par le meilleur vigneron du Roussillon. 17 RVF, Bettane + Desseauve : 17,5/20.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE GAUBY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Gauby "Vieilles Vignes" blanc sec 2013 :

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2016 : 17/20. Avec ses notes mentholées et anisées, Vieilles Vignes blanc 2013 se fait étoffé, intense et plein de relief.

Le Guide Bettane et Desseauve 2017 : 17,5/20. Des blancs tranchants et sapides mais d'une intensité monumentale.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Avril 2015): 91/100. *Possessing additional richness and depth over the Calcinaires release, the 2013 Vieilles Vignes Blanc is dominated by Macabeu and Grenache Blanc, yet incorporates a touch of Chardonnay. Aged in foudre and concrete tank, it has a deeper gold color to go with smoking aromas and flavors of Meyer lemons, citrus, crushed rock and pineapple. Medium-bodied, with lots of minerality, it has juicy acidity, building richness and a balanced, lengthy profile that should allow it to shine for 3-4 years, probably even beyond that.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Terroir: Schistes et calcaires.

Cépages: Macabeu et grenache gris

Rendements: 18 hl / ha

Vendanges: Manuelles avec tri à la vigne.

Vigne : de 60 à 110 ans. Culture organique-biologique et polyculture.

Vinification: Pressurage délicat adapté au millésime. Léger débourbage. Levures indigènes sans aucun ajout.

Elevage: 9 mois d'élevage : 20% en barriques neuves de 500L. 80% en foudres anciens.

Mise: Par gravité, sans collage ni filtration.