

# 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 CUVÉES 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.