

Domaine Gauby "Vieilles Vignes" rouge 2016



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2016

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

La cuvée intermédiaire destinée aux amoureux du domaine. Plus complexe que les Calcinaires, plus accessible que Muntada !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Vieilles Vignes rouge 2016 du domaine Gauby :

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *Un nez encore fermé, en bouche d'une longueur et densité exquis. Racé et civilisé, d'une belle pureté, il est juste à l'aube de sa vie et gagnera à être gardé en cave quelques années. Apogée 2018-2030.*

Accords mets et vins : pintade, quiches, tartes et tourtes aux lardons, cuisine italienne, chevreuil,

steak tartare, civet de lièvre, magret de canard rôti, faisan.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Les deux 2016 présentés confirment nos impressions lors des dégustations primeurs : la puissance du millésime et son acceptation par le vinificateur. Le rouge affiche également une grande intensité : c'est un vin buriné par la densité d'un fruit contracté par la sécheresse, encore campé sur l'extrait sec, texturé, compact ; il aura besoin d'air et de temps pour se décontracter.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Terroir: calcaires et schistes

Cépages: Carignan, Mourvèdre, Syrah.

Rendements: 18 hl / ha

Vendanges: manuelles avec à la vigne et à la cave

Vigne : de 30 à 120 ans. Culture organique-biologique et polyculture.

Vinification: vinification traditionnelle en cuve béton. Macération en grappes entières jusqu'à 10 jours. Levures indigènes. Pressurage délicat adapté au millésime et au terroir.

Elevage: 10 mois d'élevage en barriques 500L, foudres et cive en béton. 7 mois en bouteille au domaine.

Mise en bouteille: Par gravité, sans collage ni filtration.