

Domaine Gauby "Coume Gineste" blanc sec 2017



Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2017

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Coume Gineste

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Cépage dominant: grenache blanc

Description brève du produit :

94/100 RVF. Sans doute la meilleure cuvée de blanc signée Gauby, d'une régularité époustouflante. **18,5/20 B+D.** Longue garde en vue...

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GAUBY

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Gauby "Coume Gineste" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 94/100. *En dentelle, avec un support salivant attractif, des notes finement florales en bouche.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18,5/20. *L'alliance de l'élégance*

bourguignonne au terroir contrasté et dépouillé de Calce. Fraîcheur raffinée, bouche délicate et sensuelle, un volume juste et mesuré, tout y est pour faire naître un grand vin. Un des sommets du Roussillon. Apogée : 2020-2030

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : IGP des Côtes Catalanes.

Terroir : Calcaires et schistes

Cépages : Grenache blanc et grenache gris.

Vignes : de 90 ans environ. Culture Organique-Biologique et Polyculture. Vendanges manuelles avec tri à la vigne.

Vendanges : manuelles avec tri à la vigne.

Vinification : pressurage délicat adapté au millésime et au terroir. Léger débourbage. Levures indigènes sans aucun ajout.

Elevage : 18 mois d'élevage en foudre. 6 à 7 mois en bouteille au domaine. Encore en élevage.

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