

# Domaine Gauby "Les Calcinaires" rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

**126,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2018

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Calcinaires

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

**Description brève du produit :**

**16,5/20 RVF.** Le "petit" vin de Gauby... et quel vin !

**Description du produit :**

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

**Domaine Gauby "Les Calcinaires" 2018 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16,5/20. *Sensuel et droit, éclatant, Les Calcinaires est un modèle de goût d'une cohérence parfaite. Nous comprenons la fierté de*

*Lionel Gauby d'en avoir produit 47 000 bouteilles. C'est plus qu'un avant-goût des autres cuvées, encore en lots séparés, qui s'annoncent de haut vol dans ce millésime 2018 pas évident du tout pour les vignobles méditerranéens.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** IGP Côtes Catalanes

**Cépages:** Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan.

**Terroir:** calcaire, argilo-calcaire, schistes, cailloux roulés.

**Vignes :** de 5 à 90 ans . Culture Organique-Biologique et Polyculture.

**Vendanges:** manuelles avec tri à la vigne et à la cave.

**Vinification:** Traditionnelle en cuve béton. Macération en grappe entières. Levures indigènes, sans intrants. Pressurage délicat adapté au millésime et au terroir.

**Elevage:** 8 mois d'élevage en cuve béton et foudres anciens.

**Mise en bouteille:** par gravité, sans collage ni filtration.