

# Domaine Gauby "Vieilles Vignes" rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

**75,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON  
Vigneron(ne): Famille GAUBY  
Millésime: 2015  
Appellation: Côtes du Roussillon Villages  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 150cl  
Mode de culture: "xxx" non certifié  
Cuvée: Vieilles Vignes  
RVF: 16,5/20  
Bettane + Desseauve: 17/20  
Cépage dominant: carignan

**Description brève du produit :**

**17/20 B+D.** 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 CUVEES EN STOCK**

**Commentaires sur ce**

**Vieilles Vignes rouge 2015 MAGNUM du domaine Gauby**

**Guide Bettane + Desseauve 2018 : 17/20.**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 16,5/20.** *2015 marque un nouveau stade dans l'évolution du style Gauby. Les vins acceptent (enfin ?) la richesse immanente de leur nature méditerranéenne tout en conservant une grâce singulière. Le succès est total avec des Vieilles Vignes denses et percutantes, réjouissantes au palais.*

**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.