

# Domaine Gauby "Muntada" rouge 2018



Prix du produit :

**570,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2018

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Muntada

RVF: 97/100

Cépage dominant: grenache

**Description brève du produit :**

**Coup de coeur et 97/100 RVF.** Une cuvée extraordinaire provenant en partie des fameuses **syrahs sur marnes noires** du domaine. Patience exigée pour en apprécier toute la complexité !

**Description du produit :**

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

**Domaine Gauby Muntada 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : coup de coeur, 97/100. *Poudré, il recèle un grain fin et unique, alliant fraîcheur et rondeur, une finale salivante. Définitivement un très grand vin !*

**La Revue du Vin de France** (Les grandes bouteilles du Roussillon n°645, oct 2020) :

---

97/100. *Les rouges sont dans la lignée des vins purs, expression fidèle des terroirs de Calce, alliant un fruité pulpeux. La Muntada se place clairement au-dessus de la mûlée, une sensation poudrée, soutenue par un grain fin et unique, alliant fraîcheur et rondeur, avec une finale salivante. bref, un grand vin bon maintenant et pour les années à venir !*

**Fiche technique rédigée par le domaine Gauby :**

**Appellation :** IGP Côtes Catalanes

**Terroir :** marnes calcaires.

**Cépages :** Grenache 70% et Carignan 30%.

**Âge des vignes :** De 30 à 95 ans

**Mode de culture :** Culture Organique-Biologique et Polyculture. Vendanges manuelles avec tri à la vigne et à la cave.

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

**Vinification :** vinification traditionnelle en cuve béton. Macération en grappes entières jusqu'à 15 jours. Levures indigènes. Pressurage délicat adapté au millésime et au terroir. Extraction adaptée au millésime et au terroir.

**Elevage :** 14 mois d'élevage en foudre et cuves béton. 10 mois d'élevage en bouteilles.

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

**Dégustation :**

**Couleur :** Rubis intense

**Nez :** Cerise, fourrure et très floral.

**En bouche :** l'attaque est souple, sur des fruits rouges, épicée. Une chair monumentale, un soyeux, une finesse et une longueur énorme caractérisent également ce vins.