

# Domaine Gauby "Muntada" rouge 2019



Prix du produit :

**510,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2019

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Muntada

RVF: 96/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Gauby Muntada 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept.2021) : 96/100. *On termine avec la Muntada, cette sélection parcellaire des plus beaux terroirs du domaine, qui exprime justement la profondeur des marnes schisteuses et calcaires. Un nez subtil de ciste et de mûre avec une bouche pulpeuse et profonde, des tanins qui soulignent le vin et le feront tenir dans le temps.*

**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.

**Description brève du produit** :

**96/100 RVF**. Une cuvée extraordinaire provenant en majorité de vieux grenaches et carignans. Patience exigée pour en apprécier toute la complexité !