

Domaine Gauby "Muntada" rouge 2017



Prix du produit :

252,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2017

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Muntada

RVF: 18-18,5/20

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

18-18,5/20 RVF. Une cuvée extraordinaire provenant en majorité de vieux grenaches et carignans. Patience exigée pour en apprécier toute la complexité !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Gauby Muntada 2017

La Revue du Vin de France (n°622 juin 2018, spécial millésime 2017) : 18-18,5/20. *Dans la continuité des 2015 et 2016, avec plus d'éclat et un caractère moins massif que ce dernier, 2017 est ici un millésime de matière et de plénitude, dès la petite cuvée Calcinares. On entrevoit une*

Muntada d'une grande tenue et d'une étoffe superlatives. Le grenache macéré pendant un mois est aérien, abouti dans sa maturité comme dans son expressivité, déjà magnifiquement nuancé.

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.