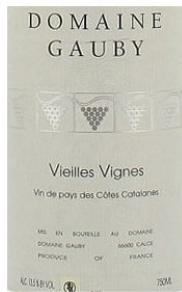


# Domaine Gauby "Vieilles Vignes" blanc sec 2011

Prix du produit :

**210,00 €**



## caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2011

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: macabeu

## Description brève du produit :

Grand vin blanc de garde, signé par le meilleur vigneron du Roussillon. 17,5 RVF, Bettane + Desseauve : 15,5/20.

## Description du produit :

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

## Commentaires sur ce

### Domaine Gauby "Vieilles Vignes" blanc sec 2011 :

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2014: *Il se distingue par son alliance de maturité et*

*de fraîcheur saline, prolongée de petits amers d'agrumes.*

**Le Guide Bettane et Desseauve 2014:** *Parfait équilibre, notes citronnées liées au calcaire, le lien apporté par le chardonnay se justifie parfaitement permettant une expression encore plus harmonieuse du macabeu et du grenache blanc. Apogée de 2015 à 2019.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Terroir:** Calcaire sédimentaire, marnes, argilo-calcaires, schistes.

**Cépages:**

- Macabeu 40%, vignes de 50 à 100 ans
- Grenache blanc 30%, vignes de 50 à 100 ans
- Chardonnay 15%, vignes de 30 ans
- Grenache gris 10%, vignes de 50 à 100 ans
- Carignan blanc 5%, vignes de 50 à 100 ans

**Rendements:** 15 hl / ha

**Vendanges:** Manuelles en caisses, avec tri sur table à la cave

**Vinification:** Pressurage direct, débourbage à basse température. Levures indigènes, sans enzymage, sans chaptalisation ni acidification.

**Elevage:** 7 à 8 mois sur lies fines, en barriques à 65% et cuve à 35%

**Mise:** Sans collage ni filtration, 8.000 bouteilles produites.