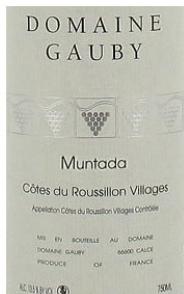


Domaine Gauby "Muntada" rouge 2010

Prix du produit :

534,00 €



caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vignerons(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2010

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Muntada

RVF: 19/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

19/20 RVF. Un assemblage des cépages les plus nobles du sud de la France produisant un vin d'un équilibre parfait, grâce à l'exceptionnel millésime 2010.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GAUBY

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Gauby "Muntada" 2010

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2013: 19/20. *Floral, aérien, salin dans son approche minérale, il trouve un équilibre hors du commun, avec l'évidence naturelle des plus grands vins.*

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, janvier 2014) : 94/100.

The Gauby 2010 Cotes du Roussillon Villages Muntada leads with a pungently complex aromatic mélange of cedar, game, alkali, smoky black tea, Latakia tobacco, sweat, game and fresh blackberry. A bright, juicy palate reflects the aforementioned complexity while offering a

combination of tangy berry skin tartness and berry seed crunchiness that lend invigoration to a metaphorically dark and memorably persistent finish. Still, the 2011 successor strikes me when tasted alongside as even richer; more energetic; as well as more elegant in its remarkable sense of buoyancy. Still, this represents a formidable performance likely to continue rewarding through 2022.

Drink date : 2014-2022

La fiche technique du vin rédigée par le domaine:

Terroir: Marnes calcaires

Cépages:

- Carignan 45%, vignes de plus de 120 ans
- Grenache noir 45%, vignes d'une cinquantaine d'années
- Syrah 5%, vignes d'une quinzaine d'années
- Mourvèdre 5%, vignes d'une vingtaine d'années

Rendements: 20 hl / ha

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

Vinification: Traditionnelle, éraflage à 100%, macération 2 à 4 semaines, levures indigènes, sans enzymage, sans chaptalisation ni acidification

Elevage: 30 mois en foudres et barriques à 100%

Mise: Sans collage ni filtration.