

# Domaine Gauby "Coume Gineste" blanc sec 2022



Prix du produit :

**534,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2022

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Coume Gineste

RVF: 98/100

Cépage dominant: grenache blanc

**Description brève du produit :**

Sans doute la meilleure cuvée de blanc signée Gauby, d'une régularité époustouflante. Longue garde en vue ! **Coup de coeur et 98/100 RVF.**

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Gauby "Coume Gineste" blanc sec 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (sept. 2024) : **Coup de coeur et 98/100.** *On monte encore d'un cran avec Vieilles Vignes 2022, grillé, texturé et d'une grande allonge saline.*

---

*Coume Gineste se place au sommet, avec une plénitude aromatique, une finesse sans égal, une salivation extrême et une persistance époustouflante. Indéniablement un des plus grands blancs du sud, qui rentrera au panthéon des plus grand cuvées signées par Gérard Gauby.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation :** IGP des Côtes Catalanes.

**Terroir :** Calcaires et schistes

**Cépages :** Grenache blanc et grenache gris.

**Vignes :** de 90 ans environ. Culture Organique-Biologique et Polyculture. Vendanges manuelles avec tri à la vigne.

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

**Vinification :** pressurage délicat adapté au millésime et au terroir. Léger débourbage. Levures indigènes sans aucun ajout.

**Elevage :** 18 mois d'élevage en foudre. 6 à 7 mois en bouteille au domaine. Encore en élevage.

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