

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 cœur 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 cœur 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.