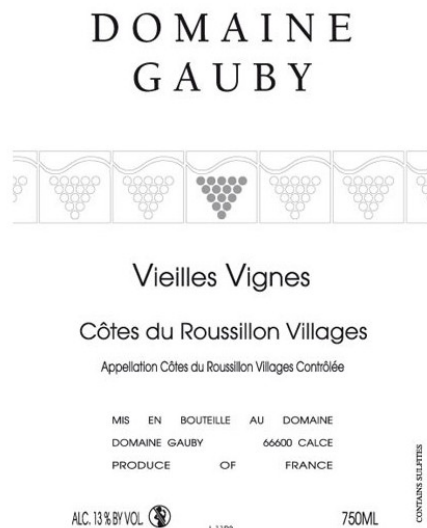


Domaine Gauby "Vieilles Vignes" rouge 2011



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2011

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 17,5/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Description brève du produit :

17,5/20 (RVF). Un millésime souple, encore un peu jeune en 2015, mais qui sera accessible plus tôt que les grands 2010.

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Domaine Gérard Gauby** en général.*

Commentaires sur cette cuvée **Vieilles Vignes rouge 2011 signée Gauby** :

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2014 : *Il offre une précision et une fraîcheur exceptionnelles, avec des saveurs aiguisées et intenses, d'un grand raffinement naturel.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2014) : *Downright grippy and sappy, with a resinous quality that's hard to describe, the 2011 Cotes du Roussillon Villages Vieilles Vignes comes all from schist and limestone soils and is a blend of 50% Syrah (from 50+-year-old vines), 25% Carignan (from 125 year-old vines) and 25% Grenache (from 55-year-old vines) that spent*

24 months in barrel. It offers up a spectacular bouquet of liquefied herbs, rosemary, scrub brush, pepper and dark berry fruit that continues to evolve and change over the evening. Medium to full-bodied on the palate, with a vibrant, energetic, yet also firm and tannic feel, it should be hidden in the cellar for another 2-3 years, and enjoyed over the following decade or more. While it lacks a touch of the density and richness found in the Muntada, it's a gorgeous wine that possesses brilliant character and depth.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : calcaire sédimentaire et schistes

Cépages :

- Carignan 35%, vignes de 125 ans
- syrah 30%, vignes de 20 ans
- grenache noir 25%, vignes de 55 ans
- mourvèdre 10%, vignes de 25 ans

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 : 24 mois en barriques à 100%

Mise : sans collage ni filtration, 18.000 bouteilles produites.

Garde : 15 à 20 ans.