

Domaine Gauby "Muntada" rouge 2023



Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2023

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 94/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

94/100 RVF. Une cuvée extraordinaire provenant en majorité de vieux grenaches et carignans. Patience exigée pour en apprécier toute la complexité !

Description du produit :

[PRÉSENTATION DU DOMAINE GAUBY](#)
[+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK](#)

Commentaires sur ce

Domaine Gauby Muntada 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **94/100**. *La Muntada offre un magnifique nez pur et précis de gelée de mûre et de cassis frais. La bouche est à l'avenant avec des tanins fins et poudrés.*

Fiche technique rédigée par le domaine Gauby :

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Terroir : marnes calcaires.

Cépages : Grenache 70% et Carignan 30%.

Âge des vignes : De 30 à 95 ans

Mode de culture : Culture Organique-Biologique et Polyculture. Vendanges manuelles avec tri à la vigne et à la cave.

Vendanges : manuelles avec tri à la vigne et à la cave.

Vinification : vinification traditionnelle en cuve béton. Macération en grappes entières jusqu'à 15 jours. Levures indigènes. Pressurage délicat adapté au millésime et au terroir. Extraction adaptée au millésime et au terroir.

Elevage : 14 mois d'élevage en foudre et cuves béton. 10 mois d'élevage en bouteilles.

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

Dégustation :

Couleur : Rubis intense

Nez : Cerise, fourrure et très floral.

En bouche : l'attaque est souple, sur des fruits rouges, épicée. Une chair monumentale, un soyeux, une finesse et une longueur énorme caractérisent également ce vins.