

Domaine Gauby "Coume Gineste" blanc sec 2023



Prix du produit :

534,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2023

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: 94/100

Cépage dominant: grenache blanc

Description brève du produit :

94/100 RVF. Sans doute la meilleure cuvée de blanc signée Gauby, d'une régularité époustouflante. Longue garde en vue !

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) : **94/100**. *Le grenache blanc de la Coume Gineste s'exprime avec une grande finesse. La minéralité souvent si difficile à percevoir*

pointe ici le bout de son nez.

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.