

# Domaine Gauby "Coume Gineste" blanc sec 2012



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2012

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Coume Gineste

RVF: 19,5/20

Bettane + Desseauve: 19/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

## Description brève du produit :

19,5/20 RVF, 19/20 Bettane+Desseauve 2016 : "Coup de c?ur : Sans conteste le Montrachet du Roussillon, même si tous les montrachets n'atteignent pas une pareille densité". (L'un des 280 meilleurs vins français sélectionnés par les dégustateurs de la RVF, Hors Série nov. 2015.)

## Description du produit :

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

## Commentaires sur ce **Domaine Gauby "Coume Gineste" blanc sec 2012** :

**La Revue du Vin de France** (nov. 2015) : *Cet assemblage de deux vignes de grenaches blanc et gris âgées d'une centaine d'années offre ici une expression aromatique très raffinée dans laquelle se mêlent notes de poudre d'amandes, d'anis et de fleurs blanches. La bouche se montre ravissante, inspirée, épurée mais pas dépouillée. La texture est caressante et suave, millimétrée, à l'allonge aérienne. Ce blanc sera encore plus sublime dans dix ans. Un règne incontesté depuis quinze ans pour cette cuvée qui demeure le plus grand blanc de la région.*

Nombre de bouteilles par an : 2300.

Sélectionné dans le **Best of 2015 de la RVF Hors Série de nov. 2015 - Les 280 meilleurs vins français** sélectionnés par nos dégustateurs : "apogée 2018 à 2032"

**Guide Bettane+Desseauve: 2016** : *Ses parfums sautent littéralement du verre, c'est à la fois séveux, fruité, racinaire et minéral. La bouche est indescriptible de pureté, de race et de puissance, prolongeant son attaque d'une folle énergie par un extrait sec d'anthologie, et une finale tranchante, avec un retour sur la noix de coco et les agrumes. Sans conteste le montrachet du Roussillon, même si tous les montrachets n'atteignent pas une pareille densité. fourchette de dégustation 2015-2030.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015:** "Subtil et anisé dans ses arômes, il joue dans le registre de l'épure et des fins amers. Il est doté d'une allonge salivante assez époustouflante."

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avr. 2015): "The top white of the estate, the 2012 Coume Ginestre Blanc comes almost all from old-vine Grenache and sees an extended élevage in larger foudre. The most mineral-driven of the whites, it has lots of lemon, honeyed citrus, licorice and subtle brioche and nuttiness to go with a medium to full-bodied, elegant, lively and lengthy feel on the palate. This has fabulous persistence, integrated acidity and enough mid-palate substance to evolve nicely for at least 4-5 years, and I suspect you could push that to over a decade with no problems as well. Nevertheless, this has serious appeal now."

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Appellation** : vin de Pays des Côtes Catalanes.

**Terroir** : schistes gris, argilo ? calcaire, exposition plein nord à 200 - mètres d'altitude.

**Cépages** : Grenache blanc 50 % Vignes de 60 ans - Grenache gris 50 % Vignes de 60 ans

**Rendements** : 15hl/ha.

**Vendanges** : manuelles en caisses avec tri à la cave sur table.

**Vinification** : pressurage direct, léger débourbage. Levures indigènes. Sans enzymage, sans chaptalisation, sans acidification. Barriques neuves à 50% et barrique d'un vin avec bâtonnage 50% 12 mois d'élevage.

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

**Production** : 2000 bouteilles.

**Présentation** : bouteille bordelaise tradition 75 cl.

**Garde** : 30 ans