

Domaine Gauby "Muntada" rouge 2012



Prix du produit :

474,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2012

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Muntada

RVF: 19,5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE GAUBY Domaine Bernard Gauby "Muntada" 2012

Commentaires sur ce Domaine Gauby "Muntada" rouge 2012 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : 19.5/20. *Les rouges 2012 sont phénoménaux: encore plus fin et élégant au nez, Muntada approfondit le propos avec un volume velouté d'anthologie, au service d'un fruit éclatant et finement poivré. Un très grand vin!*

Guide Bettane + Desseauve 2015 (paru en sept. 2014) : 15/20. *Épicée, tannique, très franche, cette muntada encore sur la réserve et un brin austère dans son tannin deviendra plus aimable dans quatre ou cinq ans. Apogée de 2015 à 2020.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015) : *"Lighter weight and leaner than prior vintages, the 2012 Cotes du Roussillon la Muntada has more tannic grip and structure than the Vieilles Vignes, yet a similar level of concentration and depth. Showing nice tart black cherries, new leather, dusty soil and that classic resinous/distilled herb-character that I always find in this wine, it's medium-bodied, has juicy, yet integrated acidity, good tannin and a solid finish. It's a fair step back from a top vintage here, but this pretty, perfumed and classy wine will drink nicely for over a decade."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : marnes calcaires

Cépages :

- Carignan 45%, vignes de plus de 120 ans
- Grenache noir 45%, vignes d'une cinquantaine d'années
- Syrah 5%, vignes d'une quinzaine d'années
- Mourvèdre 5%, vignes d'une vingtaine d'années

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 : 30 mois en foudres et barriques à 100%

Mise : Sans collage ni filtration.

Description brève du produit :

Une cuvée extraordinaire qui exige de la patience. **19,5/20 RVF** : "*Les rouges 2012 sont phénoménaux*".