

Domaine Gauby "Les Calcinaires" rouge 2015



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2015

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Calcinaires

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **domaine Gauby "Les Calcinaires" rouge 2015** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17,5/20 et Coup de Coeur. *Pur, concentré, avec une évidence du fruit confondante. Beaucoup de volume, une matière charnue et dense mais épanouie autour d'un tannin surfin. La longueur achève d'en faire un rapport qualité-prix absolument exceptionnel. Apogée de 2016 à 2025.*

Revue du Vin de France (P. Citerne, oct. 2016) : *Jouant sur un très bel équilibre framboisé/réglissé, la cuvée "de base" de Lionel et Gérard Gauby a pris le meilleur de l'esprit "nature", la finesse et l'immédiateté, et ce à hauteur de 42.000 bouteilles ! 15,5/20.*

Revue du Vin de France (juin 2016) : *Une base syrah/mourvèdre pour cette cuvée qui illustre brillamment l'esprit du domaine, et son évolution. Impact fruité immédiat mais tout en finesse, saveur partagée entre framboise et réglisse, très bel équilibre. Sa liberté de ton est enthousiasmante. 16/20.*

La fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépages: Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan.

Terroir: calcaire, argilo-calcaire, schistes, cailloux roulés.

Vignes : de 5 à 90 ans . Culture Organique-Biologique et Polyculture.

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

Vinification: Traditionnelle en cuve béton. Macération en grappe entières. Levures indigènes, sans intrants. Pressurage délicat adapté au millésime et au terroir.

Elevage: 8 mois d'élevage en cuve béton et foudres anciens.

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

Description brève du produit :

17,5/20 B+D. Le "petit" vin de Gauby... et quel vin ! Ce millésime 2015 est décidément très impressionnant, et pas uniquement dans les grandes cuvées de garde. Un peu jeune pour une dégustation en 2016.