

# Domaine Gauby "Coume Gineste" blanc sec 2014



Prix du produit :

**462,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2014

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: 18/20

Bettane + Desseauve: 19/20

Cépage dominant: grenache blanc

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE GAUBY  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Gauby "Coume Gineste" blanc sec 2014 :**

**La Revue du Vin de France** (P. Citerne, oct. 2016) : *La matière de cet assemblage de vieilles vignes de grenaches blancs et gris affiche une présence importante, presque tannique, bien que le vin ne soit pas macéré. La tension acide prolonge en bouche la présence du vin, austère, altier, mais sans repli.*

**Revue du Vin de France - Spécial millésime 2014** (juin 2015) : 18-19,5/20. *Formidable matière que ces grenaches gris et blancs sur schistes génèrent. Un vin ferme et cinglant à l'éclat citronné en finale. Non dégusté à l'aveugle.*

**Guide Bettane+Desseauve 2017** : 19/20. *Captivants arômes de citron vert, de limaille, de grillé et de fleurs de vigne. La structure et l'élevage doivent encore se fondre, mais ce jus de roche à*

---

*l'état pur est déjà admirable. Apogée de 2018 à 2026.*

**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 débourage. 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.

**Description brève du produit :**

18/20 RVF, 19/20 B+D. Peut-être le meilleur vin blanc signé Gauby.