

Domaine Gauby "Coume Gineste" blanc sec 2015



Prix du produit :

462,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2015

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

Cépage dominant: grenache blanc

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GAUBY

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Gauby "Coume Gineste" blanc sec 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de coeur**, 18/20. *Assemblage de grenaches blanc et gris, cette cuvée élevée 24 mois en foudre impose sa puissance avec beaucoup d'aisance et une autorité incontestable. L'allonge est impressionnante, la mâche harmonieuse et la réduction initiale s'efface devant la vibration du fruit anisé.*

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 et coup de coeur RVF. Sans doute la meilleure cuvée de blanc signée Gauby. Grandiose en 2015.