

Domaine Gauby "Muntada" rouge 2015 JEROBOAM



Prix du produit :

400,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2015

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Muntada

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 19/20

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE GAUBY

Commentaires sur ce

Domaine Gauby Muntada 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : *Après des 2014 bouleversants d'aérienne finesse, 2015 marque un nouveau stade dans l'évolution du style Gauby. Les vins acceptent (enfin ?) la richesse immanente de leur nature méditerranéenne tout en conservant une grâce singulière. Les grandes cuvées rouges, les sublimes La Roque et Muntada, s'expriment déjà avec une séduction considérable, une profondeur aromatique très nuancée, aperçu du potentiel d'un fruit souverain, impressionnant d'énergie et de vigueur tannique.*

Coup de coeur : Muntada, 19/20. *Profond et nuancé, fruit sublime, serré et puissant mais qui*

conserve une grâce totale.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 19/20, fourchette d'apogée : 2022-2030. Classé dans ce guide parmi les **vins de l'année** dans la catégorie "les 100 vins à garder". *Après le millésime 2014 de la Muntada, que Gérard porte particulièrement dans son coeur, vient le 2015. 8 000 bouteilles seulement. 95% de grenache (de 80-90 ans), pour une cuvée d'une extrême élégance et d'une très grande régularité.*

Fiche technique rédigée par le domaine Gauby :

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Terroir : marnes calcaires.

Cépages : Grenache 70% et Carignan 30%.

Âge des vignes : De 30 à 95 ans

Mode de culture : Culture Organique-Biologique et Polyculture. Vendanges manuelles avec tri à la vigne et à la cave.

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

Vinification : vinification traditionnelle en cuve béton. Macération en grappes entières jusqu'à 15 jours. Levures indigènes. Pressurage délicat adapté au millésime et au terroir. Extraction adaptée au millésime et au terroir.

Elevage : 14 mois d'élevage en foudre et cuves béton. 10 mois d'élevage en bouteilles.

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

Dégustation :

Couleur : Rubis intense

Nez : Cerise, fourrure et très floral.

En bouche : l'attaque est souple, sur des fruits rouges, épicée. Une chair monumentale, un soyeux, une finesse et une longueur énorme caractérisent également ce vins.

Description brève du produit :

19/20 RVF et B+D. Une cuvée extraordinaire provenant en partie des fameuses **syrahs sur**

marnes noires du domaine. Patience exigée pour en apprécier toute la complexité !