

# Domaine Gauby "Coume Gineste" blanc sec 2017



Prix du produit :

**510,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2017

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: 94/100

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Cépage dominant: grenache blanc

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE GAUBY**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Gauby "Coume Gineste"  
blanc sec 2017

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 94/100. *En dentelle, avec un support salivant attractif, des notes finement florales en bouche.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019)** : 18,5/20. *L'alliance de l'élégance bourguignonne au terroir contrasté et dépouillé de Calce. Fraîcheur raffinée, bouche délicate et sensuelle, un volume juste et mesuré, tout y est pour faire naître un grand vin. Un des sommets du Roussillon. Apogée : 2020-2030*

**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 :**

**94/100 RVF.** Sans doute la meilleure cuvée de blanc signée Gauby, d'une régularité époustouflante. **18,5/20 B+D.** Longue garde en vue...