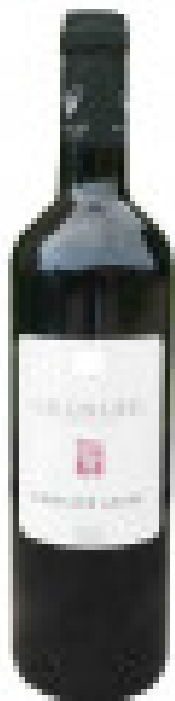


Domaine Gauby "Les Calcinaires" rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2018

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Calcinaires

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

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

Domaine Gauby "Les Calcinaires" 2018 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Sensuel et droit, éclatant, Les Calcinaires est un modèle de goût d'une cohérence parfaite. Nous comprenons la fierté de Lionel Gauby d'en avoir produit 47 000 bouteilles. C'est plus qu'un avant-goût des autres cuvées, encore en lots séparés, qui s'annoncent de haut vol dans ce millésime 2018 pas évident du tout pour les vignobles méditerranéens.*

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 :

16,5/20 RVF. Le "petit" vin de Gauby... et quel vin !