

# Domaine Gauby "Muntada" rouge 2020



Prix du produit :

**510,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2020

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Muntada

RVF: 93/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Gauby Muntada 2020**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept.2022) : 93/100. *Muntada semble, cette année, un peu solaire même si l'élégance du grain ne fait pas de doute. Un vin à revoir dans le futur. L'ensemble de la gamme présentée impressionne tant par la justesse et le charme que par la persistance aromatique. Grand à nouveau!*

**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** :

**93/100 RVF**. Une cuvée extraordinaire provenant en majorité de vieux grenaches et carignans. Patience exigée pour en apprécier toute la complexité !