

Domaine Gauby "Vieilles Vignes" rouge 2014



Prix du produit :

136,50 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2014

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Vieilles Vignes rouge 2014 du domaine Gauby :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17/20. *Très pointu dès le nez, avec une expression du poivre vert quasi ligérienne. La sensation de thé vert en bouche est délicate, c'est septentrional mais déjà ouvert, avec une jolie pointe de garrigue en finale. Apogée 2016 à 2024.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017, à propos des rouges 2014 du domaine en général : *Les rouges 2014, peu colorés et peu chargés, atteignent des sommets de finesse et d'équilibre ; sans verdure ni trace de sous-maturité, ils expriment une élégance inédite en Roussillon. Les leçons de ce millésime atypique, magistralement interprété par la famille Gauby, nourriront sans nul doute les recherches à venir.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, septembre 2018) : 91/100. *A blend of 35% Carignan, 30% Syrah, 25% Grenache, and 10% Mourvèdre, aged in older barriques, Gauby's 2014 IGP Cotes Catalanes Vieilles Vignes includes hints of iodine and adhesive bandage on the nose. They blend easily with hints of red berries and garrigue in this silky, medium-bodied wine, which is drinking really well at the present time. Don't bother cellaring it, just enjoy it over the next few years. Drink 2018-2021.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Terroir: calcaires et schistes

Cépages: Carignan, Mourvèdre, Syrah.

Rendements: 18 hl / ha

Vendanges: manuelles avec à la vigne et à la cave

Vigne : de 30 à 120 ans. Culture organique-biologique et polyculture.

Vinification: vinification traditionnelle en cuve béton. Macération en grappes entières jusqu'à 10 jours. Levures indigènes. Pressurage délicat adapté au millésime et au terroir.

Elevage: 10 mois d'élevage en barriques 500L, foudres et cive en béton. 7 mois en bouteille au domaine.

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

Description brève du produit :

17/20 B+D. La cuvée intermédiaire destinée aux amoureux du domaine. Plus complexe que les Calcinaires, plus accessible que Muntada !