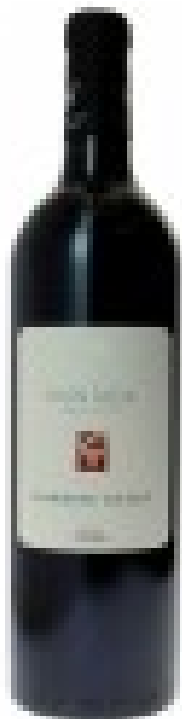


Domaine Gauby "Muntada" rouge 2021 (3 bouteilles)



Prix du produit :

256,50 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2021

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Muntada

RVF: 96/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Gauby Muntada 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **Coup de coeur, 96/100.** *"Les vieux grenaches noirs de Muntada donnent à nouveau naissance à un vin poudré, aérien, à la matière diaphane, au grain de tannin rond et fin. On hume le ciste, la framboise écrasée et le poivre blanc avant de se délecter de son palais au tactile caressant. Bravo!"*

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 :

Coup de coeur et 96/100 RVF. Une cuvée extraordinaire provenant en majorité de vieux grenaches et carignans. Patience exigée pour en apprécier toute la complexité !