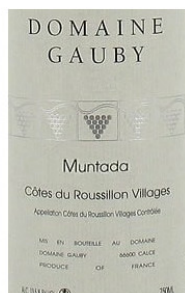


# Domaine Gauby "Muntada" rouge 2009 (75 cl)

Prix du produit :

**444,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2009

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Muntada

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Description du produit :

Lire les commentaires sur le **Domaine Gérard Gauby** en général.

**Guide Bettane et Desseauve:** *Toujours profond et suave, avec une fin de bouche assurée, moins voluptueuse que dans le secteur de Vingrau.*

**Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, juin 2011):** *Hints of game and marjoram, smoky black tea and kelp add intrigue on a long, buoyant, saliva-inducing finish. Bottled in February along with the corresponding Vieilles Vignes, Gauby's 2009 Cotes du Roussillon Villages Muntada - 50% from centenarian Carignan vines; 40% from ancient Grenache; the rest Syrah, half of it matured in a new foudre - smells intensely of incense, coniferous scrub, mulberry, blackberry and game (indeed, some fruit purists are going to think this kept too close company with hooved animals). Rich and baritonal, it saturates the palate with lightly-cooked, for the vintage, by surprisingly tart-edged black fruits underlain by garrigue, peat, toasted nuts, and crushed stone. The tannins here are vanishingly fine-grained, yet present as part of an overall sense of density that by no means precludes levity. Maritime alkaline and saline finishing notes stimulate salivation in a finish whose intrigue, buoyancy, and profoundly*

---

*reverberative complexity I find it hard to doubt somehow reflects the collaboration of active lime and schiste.*

**La fiche technique du vin rédigée par le domaine:**

***Terroir:*** Marnes calcaires

***Cépages:***

- Carignan 45%, vignes de plus de 120 ans
- Grenache noir 45%, vignes d'une cinquantaine d'années
- Syrah 5%, vignes d'une quinzaine d'années
- Mourvèdre 5%, vignes d'une vingtaine d'années

***Rendements:*** 20 hl / ha

***Vendanges:*** Manuelles en caisses, avec tri sur table à la cave

***Vinification:*** Traditionnelle, éraflage à 100%, macération 2 à 4 semaines, levures indigènes, sans enzymage, sans chaptalisation ni acidification

***Élevage:*** 30 mois en foudres et barriques à 100%

***Mise:*** Sans collage ni filtration.

**Description brève du produit :**

La prestigieuse cuvée du domaine Gauby élaboré majoritairement à partir de vignes de grenache noir et de carignan âgées de 120 ans. Un superbe vin d'un millésime plein de soleil.