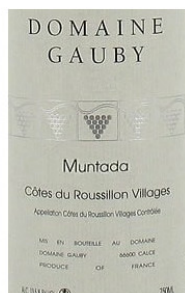


Domaine Gauby "Muntada" rouge 2011



Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2011

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Muntada

RVF: 19/20

Wine Advocate (Parker): 95+/100

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GAUBY

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Gauby "Muntada" 2011

Commentaires sur ce vin :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 : 19/20. *Muntada 2011 va plus loin dans sa dimension florale, porté par une myriade de petits tanins savoureux, dont la sève charnue et nerveuse libère un éclat hors du commun.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2014) : 95+/100. *Gauby's 2011 Cotes du Roussillon Villages Muntada, which comes from ancient, pre-phylloxera Grenache (45%), Carignan (35% and vines over 120 years in age) and Syrah (20%) vines, offers a deep, complex and almost distilled essence of wild herbs, blackcurrants, tar, licorice, sage brush and leather on the nose. There's no makeup here, and what you get is the raw essence of the Roussillon. Spending 30 months in a combination of large and small barrels, it is full-bodied and rich, yet very focused and tight, with a firm, structured core. It will need 2-3 years of bottle age to round into form, yet will have upwards of 20 years, if not more, of total longevity. One of the top estates in France, Domaine Gauby is run by the talented Gerard and Lionel Gauby. While I wasn't able to visit with them on this trip, I was able to taste through a full lineup of their 2011s, from bottle, in*

Colorado. The wines are stunning across the board, with their new single vineyard releases showing distinctive, singular characters.

Drink date 2016-2036

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

Elevage: 30 mois en foudres et barriques à 100%

Mise: Sans collage ni filtration.

Description brève du produit :

19/20 RVF, 95+ Dunnuck/Parker, une cuvée extraordinaire qui exige de la patience. A déguster avant 2030...