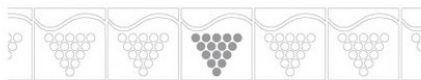


Domaine Gauby "Vieilles Vignes" rouge 2009 (75 cl)

DOMAINE
GAUBY



Vieilles Vignes
Côtes du Roussillon Villages
Appellation Côtes du Roussillon Villages Contrôlée

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
DOMAINE GAUBY 66600 CALCE
PRODUCE OF FRANCE
ALC. 13% VOL. L 1183 750ML

CONTIENS 816LITRES

Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2009

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Vieilles Vignes

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description du produit :

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

Guide Bettane et Desseauve: *Nez précis et profond, bouche longue et fraîche, précise, finale avec un côté salin.*

Fourchette de dégustation: 2011 à 2021

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, juin 2011): *A blend of Carignan, Grenache, with a small amount of Syrah, and bottled in February, the Gauby 2009 Cotes du Roussillon Villages Vieilles Vignes was matured in a mixture of tank, Stockinger foudres, and older demi-muids. Strongly redolent of licorice, peat, black tea, and ripe dark cherry, this projects a corresponding lusciously-ripe, smoke-tinged personality on the palate. Hints of scrubby juniper,*

marjoram, and game emerge as this opens, and suggestions of crushed stone add intrigue to a tenacious finish whose sense of lift is striking in the context of the 2009 vintage, and quite possibly - as Gaubys and other growers in similar situations would have us believe - attributable to soil high in active lime. The qualitative gap between the Les Calcinaire cuvee with its younger vines and the old vine cuvee under consideration is especially wide in this stressful vintage. I would expect this to be worth following for a decade.

La fiche technique du vin rédigée par le domaine:

Terroir: calcaire sédimentaire et schistes

Cépages:

- Carignan 35%, vignes de 125 ans
- syrah 30%, vignes de 20 ans
- grenache noir 25%, vignes de 55 ans
- mourvèdre 10%, vignes de 25 ans

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: 24 mois en barriques à 100%

Mise: sans collage ni filtration, 18.000 bouteilles produites.

Garde: 15 à 20 ans.

Description brève du produit :

Un beau vin de garde issu de très vieilles vignes, situées sur des parcelles calcaires apportant finesse et fraîcheur.

Bettane Desseauve: 16,5/20