

Domaine Gauby "Vieilles Vignes" rouge 2013



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2013

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: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Gauby Vieilles Vignes rouge 2013 :

La Revue du Vin de France "spécial millésime 2013" (J-E Simond, juin 2014)
: cuvée classée dans la plus haute catégorie, les "**réussites exceptionnelles** du millésime".
"Juteux, floral et suave."

Guide Bettane et Desseauve 2016: 17,5/20. "Nez ultra puissant mais surtout d'une belle pureté, sur les fruits noirs, le floral, jus de viande et de cerise mêlés. La bouche déploie un extrait sec phénoménal, pourtant doublé d'un tannin très fin. C'est un vin énergique et minéral, longiligne. **Fourchette de dégustation:** 2016 à 2025."

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015): 92/100. "Tasted out of bottle, the 2013 Cotes du Roussillon Vieilles Vignes is a stunner. Beautifully concentrated, with classic juniper, lilac, pepper and scrub brush/wild herbs, as well as a great core or sweet fruit, it's

medium to full-bodied, has integrated acidity, and a taut, energetic, pure profile. This is a classic 2013 that will benefit from short-term cellaring, and evolve nicely for over a decade : 2017-2025."

Fiche technique 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 :

92/100 Parker, 17,5/20 B&D ... Superbe millésime, grand vigneron.