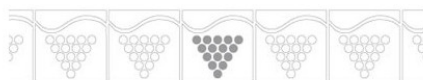


Domaine Gauby "Vieilles Vignes" rouge 2011

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% BY VOL. L 1183 750ML

CONTIENS SÉLÉTTES

Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Famille GAUBY

Millésime: 2011

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Vieilles Vignes

RVF: 17,5/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Domaine Gérard Gauby** en général.*

Commentaires sur cette cuvée **Vieilles Vignes rouge 2011 signée Gauby** :

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2014 : *Il offre une précision et une fraîcheur exceptionnelles, avec des saveurs aiguisées et intenses, d'un grand raffinement naturel.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2014) : *Downright grippy and sappy, with a resinous quality that's hard to describe, the 2011 Cotes du Roussillon Villages Vieilles Vignes comes all from schist and limestone soils and is a blend of 50% Syrah (from 50+-year-old vines), 25% Carignan (from 125 year-old vines) and 25% Grenache (from 55-year-old vines) that spent 24 months in barrel. It offers up a spectacular bouquet of liquefied herbs, rosemary, scrub brush, pepper and dark berry fruit that continues to evolve and change over the evening. Medium to full-bodied on the palate, with a vibrant, energetic, yet also firm and tannic feel, it should be hidden in the cellar for another 2-3 years, and enjoyed over the following decade or more. While it lacks a touch of the density and richness found in the Muntada, it's a gorgeous wine that possesses brilliant character and depth.*

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 :

17,5/20 (RVF). Un millésime souple, encore un peu jeune en 2015, mais qui sera accessible plus tôt que les grands 2010.