





ROUSSILLON

COUME GINESTE DOMAINE GAUBY

ICP Côtes Catalanes

OUVRIR } 1h avant

Terroir: Schistes gris, argilo-calcaire, exposition plein nord à 200m d'altitude.

Cépage: 50% Grenache Blanc, 50% Grenache Gris - Vieilles Vignes

Vinification: Vendange manuelle. Pressurage direct, léger débourbage. Levures indigènes. Sans enzymage, sans chaptalisation, sans acidification.

Elevage: En barriques neuves à 50% et barrique d'un vin avec bâtonnage 50% 12 mois d'élevage

Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Intense, pêche blanche, citron vert, notes miellées et grillées.





Structurée et minérale. Matière onctueuse. Belle vivacité, finale saline.



érard Gauby créa le domaine en 1980. Et depuis plusieurs années maintenant épaulé par son fils Lionel. Le domaine Gauby est situé à 20 km de Perpignan à Calce et s'étend sur environ 85 hectares dont 45 hectares de vignes pouvant aller jusqu'à 120 ans. Les vignes s'épanouissent au milieu de prairies, de forêts de chênes et de garrigues qui leur offrent une incroyable complexité aromatique.

L'environnement du vignoble reste très préservé, sauvage, aride, escarpé et vallonné. Il offre de magnifiques terroirs dont les strates verticales permettent aux racines de plonger en profondeur. Terroirs composés de calcaires, de marnes et de schistes.

Le travail de l'équipe consiste à respecter l'environnement, à prendre la nature comme alliée, source d'inspirations en se référant à plusieurs cultures en laissant de côté les produits chimiques et de synthèse et en utilisant des préparations naturelles à base de plantes et autres produits comme les huiles essentielles ou encore le compost.

Un travail permettant de tirer la quintessence des terroirs et de rechercher l'élégance et la fraîcheur dans des vins, le but étant de préserver l'équilibre naturel et de rester libres de leurs choix. Les vignerons sont et resteront paysans.

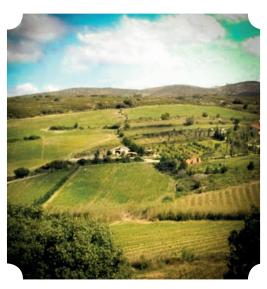
DOMAINE GAUBY



Calce

DOMAINE GAUBY





Cavesmaillol - Lundi au Samedi 10h -20h - Non-Stop Dimanche et Jours fériés 10h -12h30 cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr