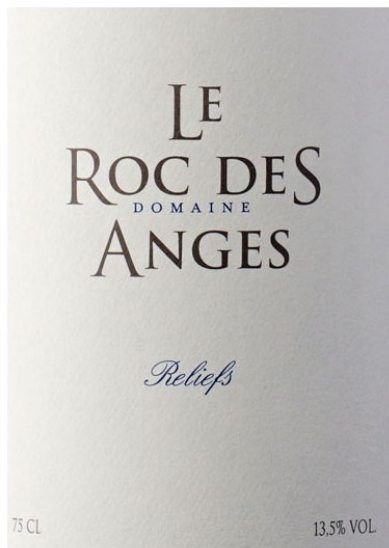


# Le Roc des Anges "Reliefs" rouge 2011 (75 cl)



Prix du produit :

**144,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): M. Gallet (ROC des ANGES)

Millésime: 2011

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Reliefs

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description brève du produit :

Bettane Desseauve 15/20

Description du produit :

Lire les commentaires sur le **Le Roc des Anges** en général.

**Le guide RVF des meilleurs vins de France 2016:** Se fait plus ample, sudiste et généreux.

**Le Guide Bettane et Desseauve 2016:** *Belle couleur, parfaite maturité de raisin, suave, souple, très agréable, plus immédiat que complexe.*

**Fourchette de dégustation:** 2015 à 2019

**Robert Parker's Wine Advocate** (David Schildknecht, janv. 2014): *Bottled already in March following its harvest, the Roc des Anges 2011 Cotes du Roussillon Reliefs presents generously*

---

*ripe boysenberry and blueberry with alluring brown spices, high-toned evocations of sage and thyme, as well as positively green and nutty, sprout-like ping added to the pepper, stone and black tea already observed in the corresponding Segna de Cor bottling. While glycerol-rich and almost lush in texture, this preserves fine vivacity and downright refreshment. In the palate-staining finish, a tart, fruit skin edge enhances the sense of invigoration while salinity serves for saliva inducement. Having tasted all of its predecessors, this is the strongest principle bottling from Gallet of my experience. It should perform superbly through 2025.*

**Commentaires rédigés par le domaine:**

2011 est un millésime ayant donné des vins juteux, les raisins étaient un peu plus gros et cela donne des vins qui se livrent à peu près tout le temps, sans grosse phase de fermeture. C'est un millésime qu'on peut ouvrir quand on veut. Les vins sont tendres et lumineux.

Conseils pour l'ouverture de nos vins : Carafage conseillé, non pour des questions de réduction mais pour des questions d'épanouissement, ou de "réveil" du vin. Ne pas servir trop froid car on se couperait de la minéralité et de la texture de bouche (qui se resserre avec le froid) et donc moins de compréhension du vin.