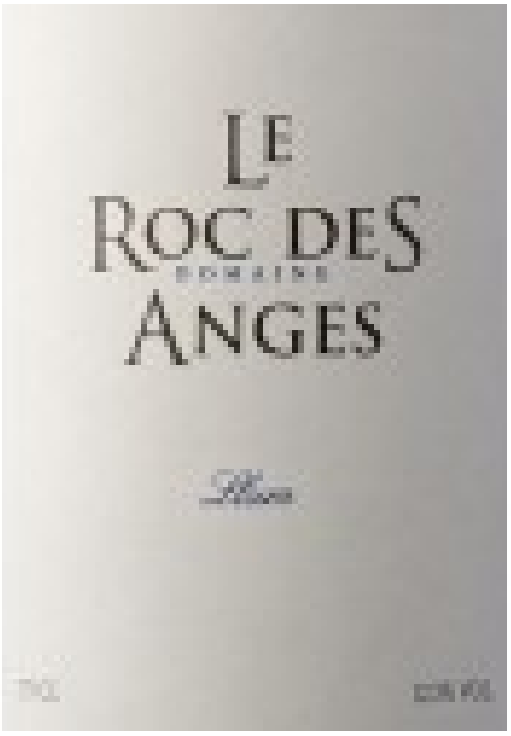
Le Roc des Anges "Llum" blanc sec 2014 (75 cl)



Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): M. Gallet (ROC des ANGES)
Millésime: 2014
Appellation: IGP Côtes Catalanes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Cuvée: Llum
RVF: 17,5/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20

Description du produit :

En savoir plus sur le **Le Roc des Anges** en général.

Commentaires sur ce **Roc des Anges "Llum" blanc sec 2014 :**

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17,5/20. *Certes le vin se présente dans une phase de fermeture mais fleurs blanches, lime et silex ne sont pas loin. La bouche vive et profonde, saline et complète, donne une leçon de minéralité malgré la jeunesse. Apogée 2017 à 2024.*

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2016 : *Llum 2014 pousse le curseur de la tension de bouche apportée par les schistes : fraîcheur saline, volume en apesanteur, persistance épurée.*

La Revue du Vin de France (fév. 2016) : *Ce sont les blancs qui interprètent avec le plus de force la parole du terroir et l'évolution récente. D'une grande précision, avec de la pureté, une nervosité vibrante et cette salinité qui exprime le plus profond des sols, ils peuvent apparaître austères de prime abord. Après une décantation, ces vins très secs révèlent une finesse insoupçonnée, rehaussée par la grande droiture de l'équilibre, des vins catalans qui ont oublié la rusticité du genre.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Conseils pour l'ouverture de nos vins : Ne pas servir trop frais. Ils ont peu d'alcool et des ph bas, donc inutile de chercher l'équilibre par le froid, on ne ferait que casser la texture de bouche et donc passer à côté du vin. Servir à 13° dans le verre pour les apprécier entre 15 et 18 °. La fin de la bouteille est toujours meilleure, c'est-à-dire quand le vin a bien pris l'air et s'est réchauffé ! On a alors des vins qui expriment 100 % de leurs nuances, dont la délicatesse qui ne s'exprime qu'à "chaud" et à l'air.

Cépages : 50 % Grenache gris, Maccabeu 50 %.

Terroir : sols superficiels des chistes anciens issus de la compression d 'argiles pures, riches en silice. Versant Nord de Força Réal, village de Montner, Pyrénées - Orientales . **Age des vignes** : entre 70 et 100 ans, 11 parcelles différentes entrent dans l'assemblage de ce vin.

Culture de la vigne : biodynamie.

Rendement : 15 hl/ha

Récolte : manuelle en caisses de 20 kg.

Fermentation et élevage : débourbage léger, fermentation en levures indigènes, en vieux fûts de 500 L et 228 L.

Mise en bouteille : printemps 2015.

Service : servir à 13°C

Accords : A essayer avec des poissons à chair délicate, en tartares ou en carpacios, mais aussi avec des noix de Saint-Jacques, voir même des huîtres. Dans sa phase d'évolution, on peut lui associer poules, poulets, et chapons mijotés (aux épices et fruits secs, aux morilles, aux châtaignes...).

Garde : 10 ans.

* Llum : la lumière en catalan.

Description brève du produit :

Un savant assemblage de vieilles parcelles de grenache gris et de macabeu sur schistes. 17,5/20 RVF et B+D.