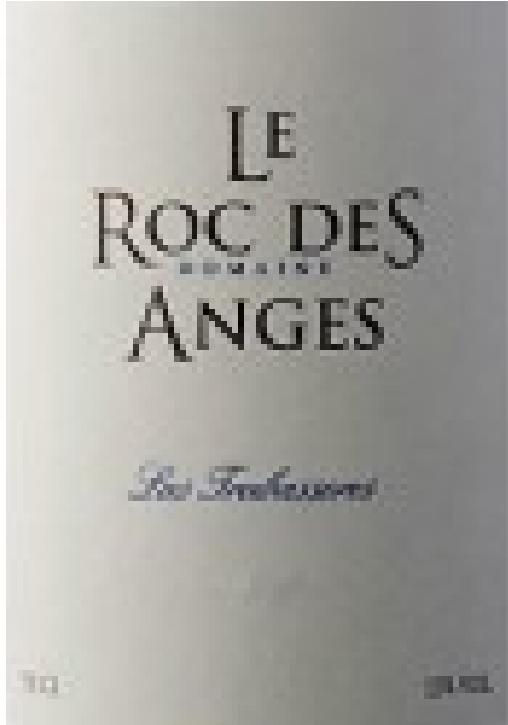


Le Roc des Anges "Las Trabasseres" (carignan) rouge 2014



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2014

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Trabassères

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

Une parcelle centenaire de carignan plantée en 1913, sur un coteau de schistes exceptionnel. La grande cuvée de garde (15 ans) signée Marjorie Gallet.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU ROC DES ANGES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Roc des Anges "Las Trabasseres" rouge 2014 :

Commentaire rédigé par le domaine : *Taillé dans la roche, Las Trabasseres vous plonge le nez directement dans le caillou. Il vient du schiste et se dessine comme tel, longiligne et tranchant. La*

matière s'est concentrée sur cette minéralité et non le contraire. Un grand vin rouge de schiste.

Revue du Vin de France - Les 1500 meilleurs vins de l'année (juin 2015) : *Tanins abondants et fins, trame dense mais épurée, profil sobre (11.5% d'alcool seulement), élevage de grande qualité. Très prometteur.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 16/20. *Il bouscule dès le nez avec ses notes d'âtre, de poivre vert et d'asperges sauvages. Bouche tout en austérité, avec des saveurs raflees et un tannin caillouteux. Un vin sur le fil du rasoir, avec à la fois un caractère aérien et un extrait sec imposant, que la garde épanouira. Apogée 2020 à 2026.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Las Trabasseres est issu d'une parcelle de Carignan plantée en 1913, sur un coteau orienté nord-est, remarquable par la qualité de son sol fait de schistes décomposés riches en fer et en silice. Las Trabasseres en catalan signifie le chemin qui longe la montagne, à flanc de coteau. C'est le nom du lieu-dit de la parcelle.

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.

Cépage : 100 % Carignan.

Terroir : schistes anciens issus de la compression d'argiles pures, riches en silice. Versant Nord de Força Réal, village de Montner, Pyrénées-Orientales.

Age des vignes : vigne plantée en 1913.

Récolte : manuelle en caisses de 20 kg

Vinification : traditionnelle, levures indigènes, fermentation en cuves béton de 35 hl

Elevage : élevage en foudre, 8 mois.

Mise en bouteille : sans collage ni filtration.

Service : carafer avant de le servir, pour profiter d'un vin épanoui.

Accords : les plus beaux accords : perdrix d'écosse, lièvre à la royale, canard au sang.

Garde : 10 ans.