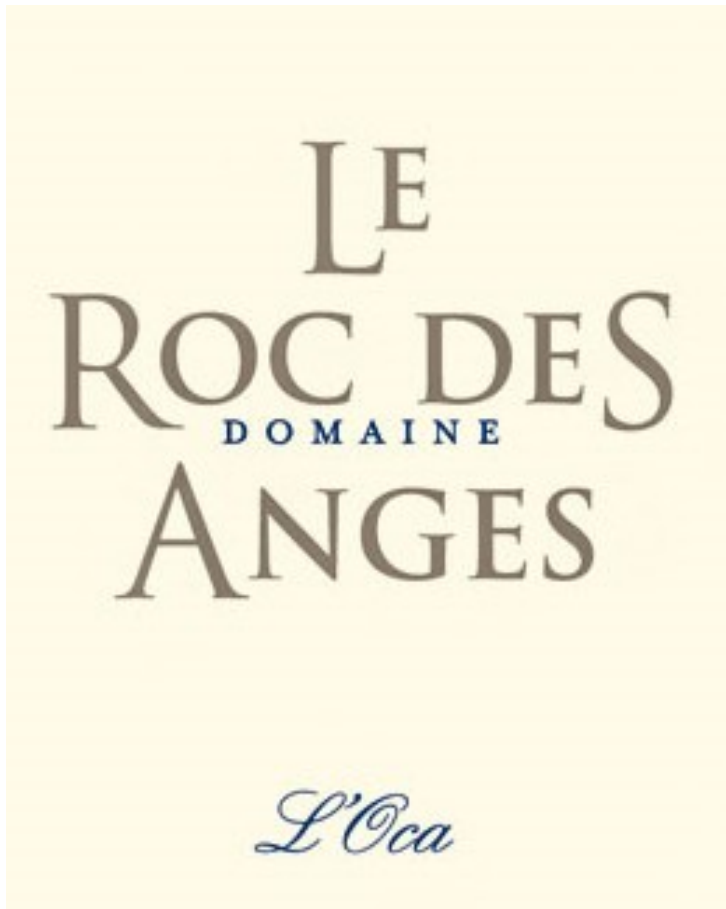


Le Roc des Anges "L'Oca" blanc sec 2015



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2015

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Bettane + Desseauve: 18/20

Description brève du produit :

Une des superbes sélections parcelaires du Roc des anges, un caractère exceptionnel dans un très beau millésime.

Description du produit :

[PRESENTATION DU ROC DES ANGES](#)

Commentaires sur ce vin L'Oca blanc sec 2015 du Le Roc des Angés :

Guide RVD des Meilleurs Vins de France 2017 : *En 2015 les blancs jouent l'épure, avec un côté eau de roche, eau parfumée, qui privilégie la pureté aromatique et le tranchant.*

Guide Bettane et Desseauve 2017 : *Goûté avant mise. En présence d'argiles le macabeu prend plus d'ampleur que dans pi-veil, avec des notes de caramel, mais la bouche est peut-être plus énergique*

encore, plus sur la salinité que sur la vivacité, d'une persistance impressionnante. 18/20. Apogée : 2017/2027

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vue sur le cadastre, cette vigne de 60 ans plantée en macabeu sur des sols de schistes recouverts d'une veine d'argile rouge, a la forme d'une oie, "l'Oca" en catalan.

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 °. Ouverture à l'avance pour Iglesia Vella et l'Oca toujours bénéfique pour avoir un vin épanoui. 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. Eviter de les ouvrir dans la phase entre 2 et 5 ans car le vin se cherche, il est entre jeunesse et évolution et cherche son nouvel équilibre.