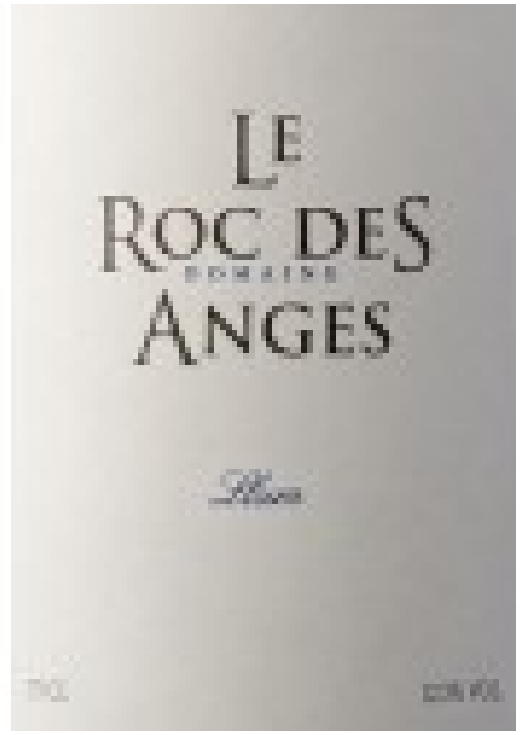
# Le Roc des Anges "Llum" blanc sec 2015




**Prix du produit :**

69,00 €

**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: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Llum
RVF: 14.5/20
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Cépage dominant: grenache gris

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Roc des Anges "Llum" blanc sec 2015 :**

**Commentaire du domaine :** *Son style en dentelle entre cristal et minéralité vient tout droit des sols très superficiels des schistes sans argile.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 16,5/20. *C'est un des vins les plus abordables du domaine. Raison de plus de profiter de ses arômes finement citronnés, alliés à une matière imposante. Un joli contraste*. Fourchette d'apogée : 2017-2019.

**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.*

**Le guide RVF 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.* **14,5/20.**

**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.

**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 :**

16,5/20 B+D. Un savant assemblage de vieilles parcelles de grenache gris et de macabeu sur schistes.