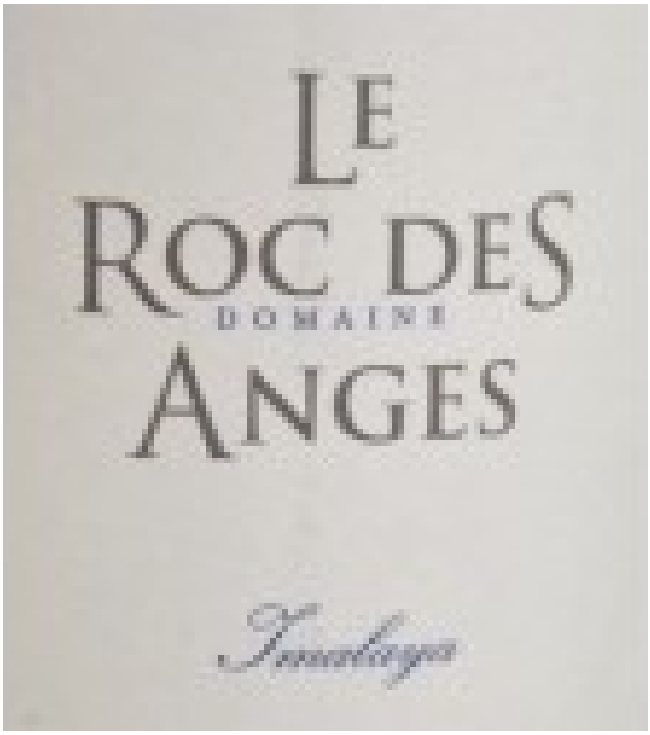
# Le Roc des Anges "Imalaya" blanc sec 2015




**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
Cuvée: Imalaya
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 18.5/20

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce **"Imalaya" 2015 du Roc des Anges** :

**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.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 :** *Ce carignan gris déploie une puissante trame acide, porteuse d'évocations de rocaille pilée de citron confit. Tranchant comme une lame, dépourvu de gras, mais harmonieux et hautement suggestif.* **17/20**

**Guide Bettane et Desseauve 2017 :** *Goûté avant mise. Une réduction bien compréhensible pour un carignan gris si salin et énergique, promis à un bel avenir. 18,5/20, apogée de 2018 à 2028.*

**Fiche technique rédigée par le domaine** :

Vin issu d'une parcelle de carignan gris de 60 ans sur granit située à la sortie du village de Tarerach... à 500 mètres d'altitude : c'est l'Himalaya !

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'aire 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.

**Description brève du produit :**

Cuvée confidentielle issue de vignes situées à 500 mètres d'altitude, enracinées sur des roches granitiques : des vins pleins de fraîcheur et d'arômes d'agrumes. 18,5/20 B+D.