

# Le Roc des Anges "Les Vignes Métissées" rosé 2016



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2016

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Vignes Métissées

RVF: 16,5/20

Description brève du produit :

**16,5/20 RVF.** C'est la vigneronne qui en parle le mieux : *Discrètes effluves de fleurs et d'agrumes en fermentation, une robe délicatement rosée, pour une bouche terriblement saline et minérale et un vin déroutant. Ni blanc, ni rosé, juste magnifiquement métissé.*

Description du produit :

## PRESENTATION DU ROC DES ANGES

Commentaires sur

**Les Vignes Métissées 2016 du Roc des Anges :**

**Commentaire du domaine :** *Les vignes ont été complantées avec des cépages blancs et quelques rouges aussi. Il y a deux ans, nous avons replanté aussi des muscats, des grenaches gris, blancs et noirs, du picpoul et du cinsault. La couleur du vin tient à cette nuance des cépages rouges : ce rose pâle vient directement de la nature et non de la technique.*

**La Revue du Vin de France** (Mai 2017, *Les 100 meilleurs vins rosés de France*) : 16,5/20.  
**Classé n°1 de la région Languedoc-Roussillon**, juste devant Aupilhac, n°2 avec 15,5/20)  
*L'empreinte du fût souligne un vin élancé qui rappelle un grand blanc. Salin pour un beau poisson.*

**Fiches Technique rédigée par le domaine :**

En 2008, nous avons acheté une petite parcelle centenaire plantée de près de 15 cépages différents. Blancs, gris et noirs se côtoient, dont beaucoup de vieux cépages oubliés. Nous avons choisi de pousser le métissage jusqu'au bout, en cueillant la parcelle en une seule fois pour la travailler comme un blanc. Le jus fermentera et sera élevé dans des pièces bourguignonnes de 5 vins.

**Dégustation** : *Discrètes effluves de fleurs et d'agrumes en fermentation, une robe délicatement rosée, pour une bouche terriblement saline et minérale et un vin déroutant. Ni blanc, ni rosé, juste magnifiquement métissé.*

**Sol** : Schistes

**Age des vignes** : de 1963 à 2011

**Production** : 1500 Bouteilles/an