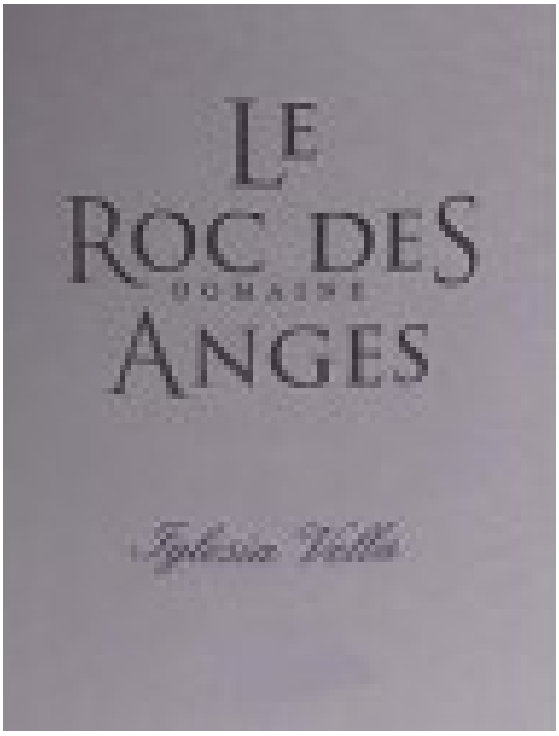
Le Roc des Anges "Iglesia Vella" (grenache gris) blanc sec 2017



Prix du produit :

252,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): M. Gallet (ROC des ANGES)
Millésime: 2017
Appellation: IGP Côtes Catalanes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Iglesia Vella
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: grenache gris

Description brève du produit :

Un savant assemblage de vieux grenache gris (plantés en 1953) sur schistes. Fraicheur, finesse et délicatesse au programme. 17/20 B+D

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Le Roc des Anges Iglesia Vella 2017

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *Cultivé et franc, un grenache gris aristocratique issu d'un terroir de schiste. Elégant, fin, filigrane, il n'a pas besoin d'impressionner pour être grand. Apogée de 2018 à 2028.* Accords mets et vin : Pâtes et risottos au poisson ou

aux fruits de mers, plateau de fromages, fromages de vache, poissons de rivière, poissons crus, sushis.

En novembre 2021, nous avons longuement échangé avec la vigneronne sur un salon professionnel où nous dégustions les derniers millésimes mis en marché par le Roc de Anges. Sur la fin, la discussion s'est orientée sur la capacité de garde de ses vins. De retour chez elle, Marjorie Gallet a eu l'extrême gentillesse de descendre dans sa cave pour "*écouter ce que ses vieux millésimes lui racontaient*"... et nous est revenue avec un rapport de dégustation particulièrement intéressant que nous vous soumettons ici ! De tels vignerons sont rares, profitez : "*à l'ouverture : couleur encore claire là aussi. Ambiance très minérale au nez, gingembre et poivre blanc. Plus en retenue que 2018 ce qui n'est pas étonnant (millésime de plus petits raisins). Attaque de bouche très galbée, nerveuse, affûtée comme un pur-sang (le cheval, pas le vin*