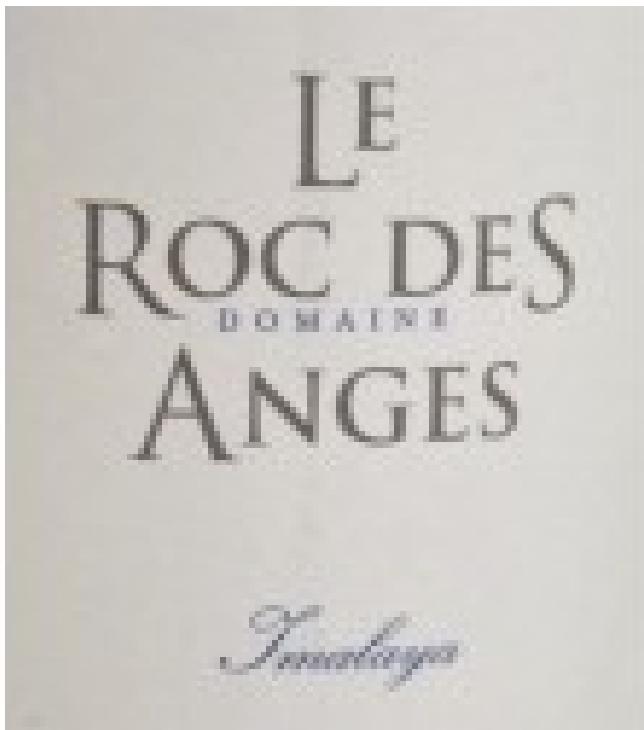


# Le Roc des Anges "Imalaya" blanc sec 2017



Prix du produit :

150,00 €

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: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Imalaya

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: carignan gris

## Description brève du produit :

**16,5/20 B+D.** Cuvée confidentielle issue de vignes situées à 500 mètres d'altitude (c'est presque l'Himalaya !), enracinées sur des roches granitiques : des vins pleins de fraîcheur et d'arômes d'agrumes.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

## "Imalaya" 2017 du Roc des Anges :

**Commentaire rédigé par le domaine :** *Les vignes sont à 500 mètres d'altitude juste avant les montagnes et à une demi-heure du domaine. Ce type de carignan gris est une rareté puisqu'il n'en reste plus qu'une vingtaine d'hectares plantés en France. Le granit donne au vin une résonance particulière, avec ce côté aussi minéral que l'acier peut être trempé.*

**Guide Bettane + Deseauve 2020** (août 2019) : 16,5/20. Ce *carignan gris*, *enraciné dans un terroir de granite perché à 500 mètre d'altitude, se construit tout en profondeur. Vertical et droit, à la fois élancé et serré, il déploie un nuancier aromatique encore sur la prime jeunesse (pierre-à-fusil, agrumes, zeste), mais qui gagnera en complexité avec le temps qui passe.* Fourchette d'apogée : 2019-2030.

Accords mets et vins : pâtes et risottos au poisson ou au fruits de mer, plateau de fromages, fromages de vache, poisson de rivière, poisson crus, sushis.

#### **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.