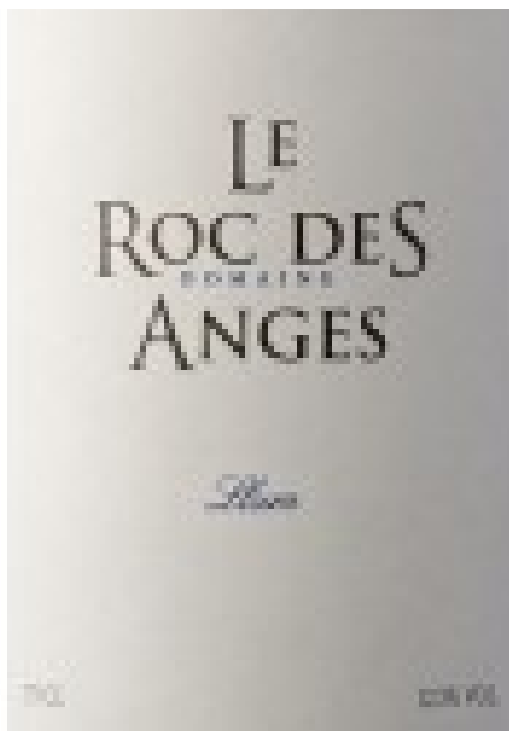


# Le Roc des Anges "Llum" blanc sec 2018



Prix du produit :

**150,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2018

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Llum

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: grenache gris

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU ROC DES ANGES

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Le Roc des Anges "Llum" blanc sec 2018

**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 2020** (août 2019) : 17/20. Elu parmi les "vignerons de l'année" pour le Roussillon. *Frais, au toucher onctueux, d'une grande pureté d'expression, long en bouche, il se dessine en fines volutes, fruit blanc et herbes aromatiques.* 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 :

**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** : débourageage 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.

**Alcool** : 12,5% Vol.

\* Llum : *la lumière* en catalan.

#### **Description brève du produit :**

**17/20 B+D.** Un savant assemblage de vieilles parcelles de grenache gris et de maccabeu sur schistes.