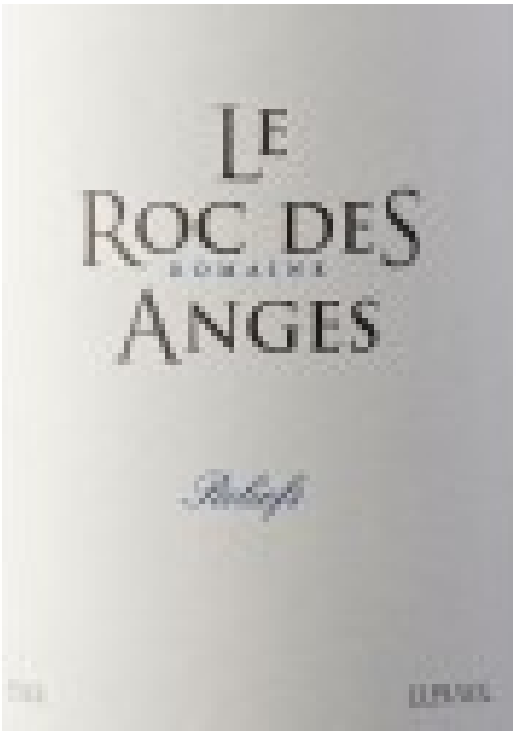
Le Roc des Anges "Reliefs" rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): M. Gallet (ROC des ANGES)
Millésime: 2017
Appellation: Côtes du Roussillon Villages
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Reliefs
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Cépage dominant: carignan

Description du produit :

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

Le Roc des Anges "Reliefs" rouge 2017 MAGNUM

Guide Bettane+Desseauve : 17,5/20. *Ce carignan vieille vigne prouve à quel point ce cépage est capable d'être grand. Iris, pivoine, groseille, bois de santal, olive noire, bergamote et petites baies noires content un rouge au toucher tout en grain fin, dense et léger à la fois. gracieux et ancré, frais, il est taillé pour la garde.* Fourchette d'apogée : 2019-2030.
Accords mets et vins : faisan, cuisine italienne, cuisine espagnole, civet de lièvre, chevreuil.

Commentaire rédigé par le domaine : *Assemblage d'une mosaïque de petites parcelles âgées, Reliefs nous a incités à composer avec cette diversité topographique pour lui donner toute son expression d'où son nom. À la fois accessible, profond et long, il permet d'entrer en douceur dans l'univers des vieilles vignes.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Assemblage des vieilles parcelles de carignan (60%), grenache noir (25%) et syrah (15%), toutes constituées en petits coteaux, mamelons ou combes qui sont autants de reliefs...

Conseils pour l'ouverture de nos vins : Carafage conseillé, non pour des questions de réduction mais pour des questions d'épanouissement, ou de "réveil" du vin. Ne pas servir trop froid car on se couperait de la minéralité et de la texture de bouche (qui se resserre avec le froid) et donc moins de compréhension du vin.

Cépages : 60% Carignan , 25% Grenache noir , 15 % Syrah

Terroir : sols superficiels des schistes anciens issus de la compression d'argiles pures, riches en silice. Versant Nord de Força Réal, village de Montner, Pyrénées Orientales.

Age des vignes : de 40 à 100 ans.

Viticulture : biodynamie.

Rendement : 17hl/ha.

Récolte : manuelle en caisses de 20kg.

Vinification : grains entiers et grappes entières, levures indigènes, fermentation en cuves béton.

Elevage : élevage en foudre et cuve béton pendant 9 mois.

Service : issu de vieilles vignes, ce vin gagne à être carafé pour s'épanouir, dans les premières années de bouteille.

Accords : beaux accords avec le canard, l'agneau confit façon 7 heures ou façon tajine.

Garde : 10 ans.

Description brève du produit :

17,5/20 BD. Un grand vin de garde du Roussillon, qui se bonifiera pendant 10 ans.