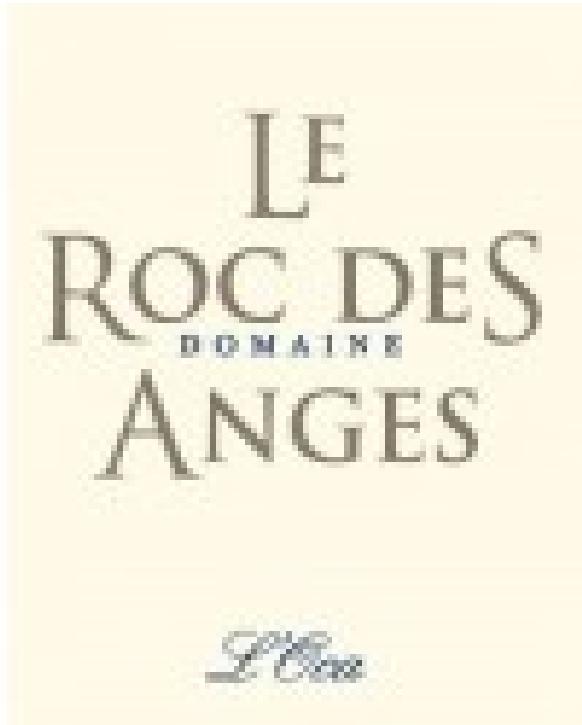


# Le Roc des Anges "L'Oca" blanc sec 2017 MAGNUM



Prix du produit :

**78,00 €**

**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: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Oca

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: macabeu

Alcool (%/vol.): 12,5

**Description brève du produit :**

**17/20 B+D.** Une des superbes sélections parcellaires du Roc des anges, un caractère exceptionnel dans un très beau millésime.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU ROC DES ANGES**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Le Roc des Anges "l'Oca" 2017  
MAGNUM

**Commentaire rédigé par le domaine :** *Cette parcelle a cette particularité rare de posséder une veine d'argile qui traverse en hauteur le schiste. Ce caractère du terroir se retrouve de fait dans le vin avec un déroulé en bouche qui semble suivre la coupe du sol : d'abord sphérique, il devient vertical ensuite. Il émane de L'Oca une sorte de lumière chaude et blanche.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 17/20. Elu parmi les "vignerons de l'année" pour le Roussillon. Ce *macabeu planté en 1957 sur un terroir de schiste et d'argile rouge, déploie une matière juste, vivante et subtile. Notes salines et de thé vert, d'agrumes et de pierre-à-fusil. Avec de la garde, il gagnera en complexité. Une promesse de toute beauté.* 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 :**

Vue sur le cadastre, cette vigne de 60 ans plantée en macabeu sur des sols de schistes recouverts d'une veine d'argile rouge, a la forme d'une oie, "l'Oca" en catalan.

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 °. Ouverture à l'avance pour Iglesia Vella et l'Oca toujours bénéfique pour avoir un vin épanoui. 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. Eviter de les ouvrir dans la phase entre 2 et 5 ans car le vin se cherche, il est entre jeunesse et évolution et cherche son nouvel équilibre.