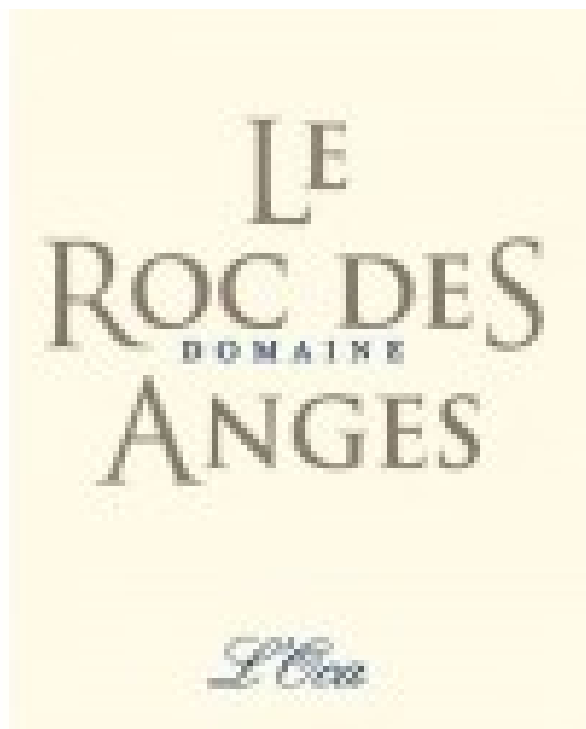


Le Roc des Anges "L'Oca" blanc sec 2016



Prix du produit :

36,50 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2016

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Oca

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: macabeu

Description brève du produit :

Une des superbes sélections parcellaires du Roc des anges, un caractère exceptionnel dans un très beau millésime. 15/20 B+D.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU ROC DES ANGES

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Le Roc des Anges "L'Oca" 2016

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15/20. *Gracieux, ce macabeu né d'un sol de schiste s'affiche droit et serein. Une symbiose vibrante et cristalline. Apogée de 2018 à 2028. Accords met et vins : pâtes et risottos au poisson ou aux fruits de mer, plateau de fromages, fromage de vache, poissons de rivières, poissons crus, sushis.*

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.*

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.