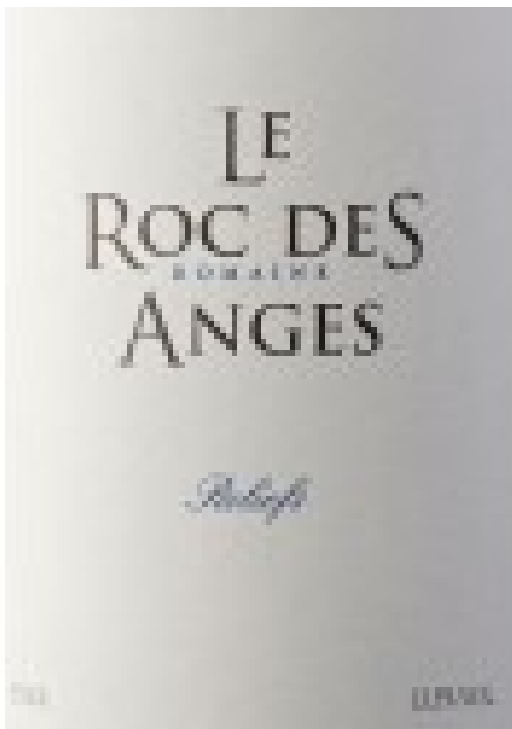


Le Roc des Anges "Reliefs" rouge 2013



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2013

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Reliefs

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description brève du produit :

16/20 RVF, un grand vin du Roussillon à garder, encore abordable. Bettane Desseauve **17/20**

Description du produit :

PRESENTATION DU ROC DES ANGES

Commentaires sur ce Roc des Anges "Reliefs" 2013 :

La Revue du Vin de France (fév. 2016) : *"Aux notes de fruits noirs grillés, a une bouche ample, bien équilibrée, avec des tanins épicés, une belle profondeur finale."*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *"Coup de Coeur. 17/20. Très concentré et néanmoins d'une fraîcheur lampante, ce jus de cerise bigarreau offre un soyeux de texture rare. La finesse du tannin va de pair avec la gourmandise et un grain minéral caractéristique: on est dans la quintessence du roussillon d'altitude ! Fourchette de dégustation 2015-2018."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *"Se fait plus ample, sudiste et généreux."*

16/20."

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 autant de reliefs...

A propos du millésime 2013 : c'est un peu la synthèse de 2012 et 2011. Si je devais résumer ce millésime en un mot, ce serait : énergie. Les vins ont une présence, une énergie minérale assez forte en 2013. Les rouges sont encore à attendre idéalement, mais sont déjà largement buvables. On a certainement un grand millésime pour la garde.

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 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 : de 40 à 100 ans .

Viticulture : biodynamie .

Rendement : 17hl/ha .

Récolte : manuelle en caisses de 20kg , mi - septembre 2013 .

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

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

Mise en bouteille :juin 2013 .

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.
