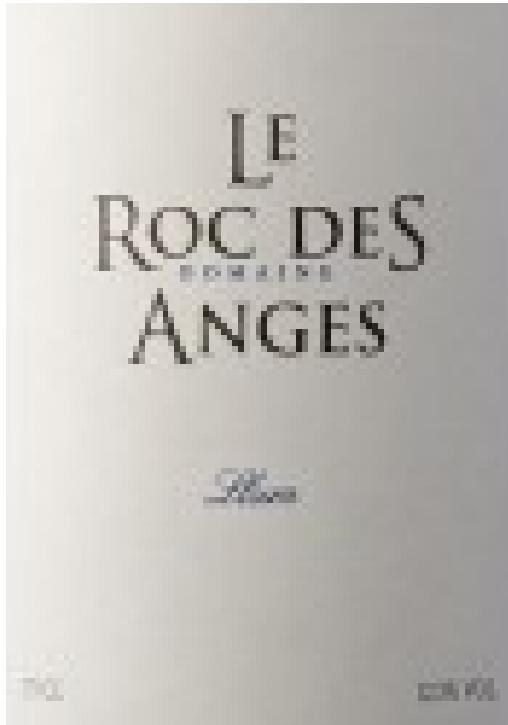


Le Roc des Anges "Llum" blanc sec 2013 (75 cl)



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2013

Appellation: Côtes du Roussillon

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Llum

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Description brève du produit :

18/20 RVF, incontournable réussite du Roussillon dans ce grand millésime.

Description du produit :

En savoir plus sur le **Le Roc des Anges** en général.

Commentaires sur ce **Roc des Anges LLum 2013**:

Un savant assemblage à parts égales de vieilles parcelles de grenache gris et de macabeu sur schistes.

Guide Bettane et Desseauve 2016: *Le nez est encore sous l'impact de l'élevage avec ses notes de caramel, alors que la bouche s'exprime d'avantage sur la fraîcheur. Un vin au final très aguicheur, particulièrement salivant, qui charme de plus en plus à l'aération, prenant des parfums de fleur d'amandier, devenant plus aérien et restant parfaitement digeste. Fourchette de dégustation: 2015 à 2018.*

La Revue du Vin de France (nov. 2015) : *Discreète expression aromatique de nougat et d'amandes ; bouche iodée et vigoureuse, marquée par les agrumes et les amers nobles. Un vin athlétique, diaboliquement précis, au souffle salin et ciselé. 17,5/20. Nombre de bouteilles par an : 700.*

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2016: *Llum 2013 pousse le curseur de la tension de bouche apportée par les schistes: fraîcheur saline, volume en apesanteur, persistance épurée. 18/20.*

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 : débourbage léger, fermentation en levures indigènes, en vieux fûts de 500 L et 228 L.

Mise en bouteille : avril 2014.

Alcool acquis : 12.5 %.

Service : servir à 13°C.

Accords : A essayer avec des poissons à chair délicate, en tartares ou en carpaccios, 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.

* Llum : la lumière en catalan.