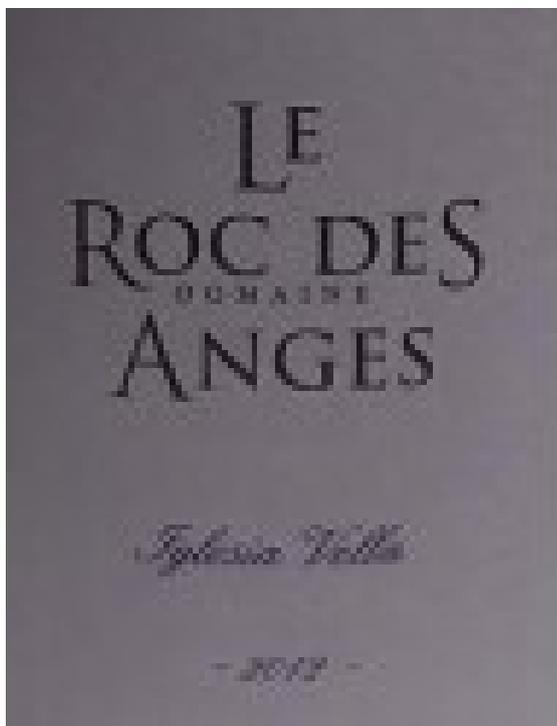


Le Roc des Anges "Iglesia Vella" blanc sec 2013 (75 cl)



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

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

Millésime: 2013

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Iglesia Vella

RVF: 18/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Roc des Anges Iglesia Vella 2013** en particulier:

Un savant assemblage de vieilles parcelles de grenache gris (80%) et de macabeu (20%) sur schistes.

La Revue du Vin de France (fév. 2016) : *Ce sont les blancs qui interprètent avec le plus de force la parole du terroir et l'évolution récente. D'une grande précision, avec de la pureté, une nervosité vibrante et cette salinité qui exprime le plus profond des sols, ils peuvent apparaître austères de prime abord. Après une décantation, ces vins très secs révèlent une finesse insoupçonnée, rehaussée par la grande droiture de l'équilibre, des vins catalans qui ont oublié la rusticité du genre. **Iglesia Vella 2013** : Notes de fleurs séchées, rose, minéralité ; bouche droite et profonde, finale épicée, vive et tendue, très minérale, toucher de bouche tactile et salivant.*

La Revue du Vin de France (Hors Série "nos 500 meilleures cuvées", nov 2014): *Issu de grenaches gris âgés d'une soixantaine d'années, ce blanc se montre subtil et aérien épuré mais très intense, et évoque un peu un chevalier-montrachet. A boire entre 2016 et 2025.*

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2016: *La formidable énergie d'Iglesia Vella 2013 transparaît dès le premier coup de nez. Ce vin s'exprime en une forme d'harmonie sereine, avec cet éclat cristallin si particulier.*

Conseils rédigés par le domaine:

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'aire 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.

Description brève du produit :

18/20 RVF, revue qui le compare tout simplement à un Chevalier-Montrachet !