Le Roc des Anges "Carignan 1903" rouge 2021

Prix du produit :

264,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): M. Gallet (ROC des ANGES)
Millésime: 2021
Appellation: IGP Côtes Catalanes
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Carignan 1903
Cépage dominant: carignan
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Cuvée issue de carignans centenaires, à l'origine de la renommée du Roc des Anges. Potentiel de garde : 15 ans minimum !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU ROC DES ANGES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Roc des Anges "Carignan 1903" rouge 2021

Commentaire rédigé par le domaine : *C'est notre vin « racine » avec lequel tout a commencé. Vigoureux, il nous dirige plus que nous ne le dirigeons. Son caractère trempé exige de la patience. In fine, le carignan sur ces sols de schistes délivre un vin aussi soyeux qu'expressif.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cuvée issue de 3,5 hectares de carignan plantés en 1903 .

Le carignan est résolument un cépage de climats chauds et secs, parfaitement taillé pour donner des vins du sud empreints d'harmonie et d'élégance.

Au Roc des anges, sur des sols de schistes pauvres et drainants, il trouve un terroir à sa mesure et exprime en beauté le fruit, l'épice, la chair, la race et la minéralité.

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.