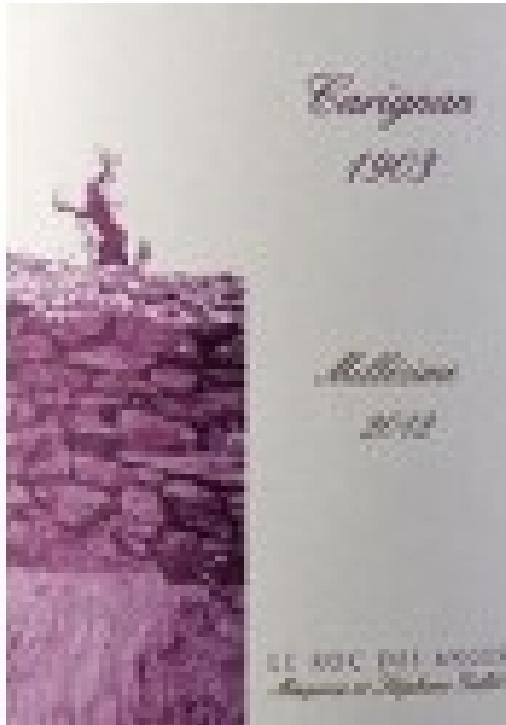


Le Roc des Anges "Carignan 1903" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2012

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Carignan 1903

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 89+/100

Description brève du produit :

LA cuvée qui a fait la renommée du Roc des Anges, un vin de garde structuré mais d'une belle finesse grâce aux carignans centenaires qui la constituent. 17/20 RVF.

Description du produit :

Lire les commentaires sur le **Le Roc des Anges** en général.

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2016: Très beau volume juteux

Guide Bettane et Desseauve 2016: Violacé, serré, puissant, attendre un an un début de détente ! Apogée de 2016 à 2020.

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, janv. 2014): Tasted from barrel, Gallet's 2012 Carignan 1903 presents ? perhaps even more than usual for this bottling ? a quite singular expression of its cépage and vintage. Dark berries ? bitter-edged blackberry, blueberry, and huckleberry ? are accented by crushed stone and smoky black tea, with an almost gunpowder-like combination of char and faint reduction further stiffening a finish already starched with tannin, but also serving for persistent attention-getting. I am most intrigued as to how this will evolve, past behavior of wine from these vines suggesting that it will be worth following through at least 2025.

Fiche technique rédigée par le domaine:

A propos du millésime 2012: millésime austère, à l'opposé de 2011. Les vins ont connu des phases de fermeture. Je préconise (nous sommes aujourd'hui en 2015) d'attendre encore avant de les ouvrir, surtout Carignan 1903. C'est un vin de gastronomie, il prend toute sa dimension à table. Millésime de petits raisins, donc vins plus serrés et ayant plus tendance à se fermer.

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 : 100 % Carignan.

Terroir : schistes anciens issus de la compression d'argiles pures, riches en silice. Versant Nord de Força Réal, village de Montner, Pyrénées-Orientales.

Age des vignes : vignes plantées en 1903.

Culture de la vigne : biodynamie.

Rendement : 15 hl/ha

Récolte : manuelle en caisses de 20 kg, première semaine de septembre 2012

Vinification : levures indigènes, fermentation en cuves béton de 35 hl

Elevage : élevage en foudre 9 mois.

Mise en bouteille : sans collage ni filtration, juin 2013.

Alcool acquis : 13.5 %.

Service : carafer avant de le servir, pour profiter d'une structure épanouie, d'un vin délié. Accords : les plus beaux accords : perdrix d'écosse, lièvre à la royale, canard au sang. Très beau vin de gibier à plume.

Garde : 10 ans.