

# Le Roc des Anges "Isabal" rouge 2021

Prix du produit :

312,00 €



caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON  
Vigneron(ne): M. Gallet (ROC des ANGES)  
Millésime: 2021  
Appellation: IGP Côtes Catalanes  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Isabal  
Cépage dominant: carignan  
Alcool (%/vol.): 12,5

## Description brève du produit :

Une parcelle centenaire de carignan plantée en 1913, sur un coteau de schistes exceptionnel. La grande cuvée de garde (15 ans) signée Marjorie Gallet anciennement baptisé Las Trabasseres.

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU ROC DES ANGES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

### Le Roc des Anges IGP Côtes Catalanes "Isabal" rouge 2021

**Commentaire rédigé par le domaine :** *Taillé dans la roche, ce vin vous plonge le nez directement dans le caillou. Il vient du schiste et se dessine comme tel, longiligne et tranchant. La matière s'est concentrée sur cette minéralité et non le contraire. Un grand vin rouge de schiste.*

Commentaire du domaine sur le millésime : *Les 2021 suivent leur évolution en bouteille et confirment la marque du millésime : de l'énergie et de la sapidité*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Issu d'une parcelle de Carignan plantée en 1913, sur un coteau orienté nord-est, remarquable par la qualité de son sol fait de schistes décomposés riches en fer et en silice.

**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.

**Cépage** : 100 % Carignan.

**Degré d'alcool** : 12.5%

**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** : vigne plantée en 1913.

**Récolte** : manuelle en caisses de 20 kg

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

**Elevage** : élevage en foudre, 8 mois.

**Mise en bouteille** : sans collage ni filtration.

**Service** : carafer avant de le servir, pour profiter d'un vin épanoui.

**Accords** : les plus beaux accords : perdrix d'écosse, lièvre à la royale, canard au sang.

**Garde** : 10 ans.