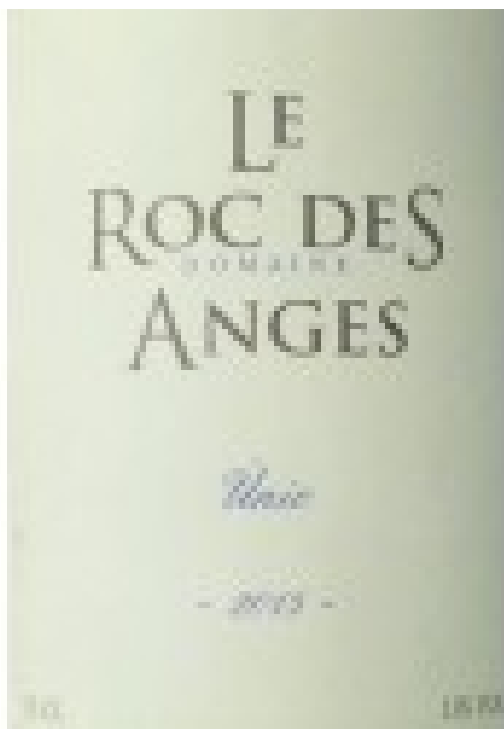


Le Roc des Anges "ùnic" (grenache) rouge 2022



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2022

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: ùnic

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Comme son nom l'indique, une production confidentielle et hors du commun. Magique autant qu'unique ! Des "jeunes" grenaches noirs de "seulement" 29 ans (tout est relatif dans ce domaine !)

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Unic rouge 2022 du Roc des Anges :

Commentaire rédigé par le domaine : *Ce profil de sol, allié au grenache en grappes entières,*

donne une combinaison rare qui apporte au vin une expression vraiment particulière. Plutôt que de matière, il faut parler étoffe délicate. Unic possède ce côté charmeur sans démonstration, il vous embarque entre tension et fraîcheur, subtilités et nuances.

Commentaire du domaine sur le millésime : *Les 2022 commencent à se dessiner en cave et nous découvrons des vins attachants, sortis d'un millésime si éprouvant pour les vignes, et desquels émanent finalement de belles textures énergiques et fines.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : grenache noir planté en 1991.

Terroir : schistes décomposés très filtrants comparables à des sols sableux