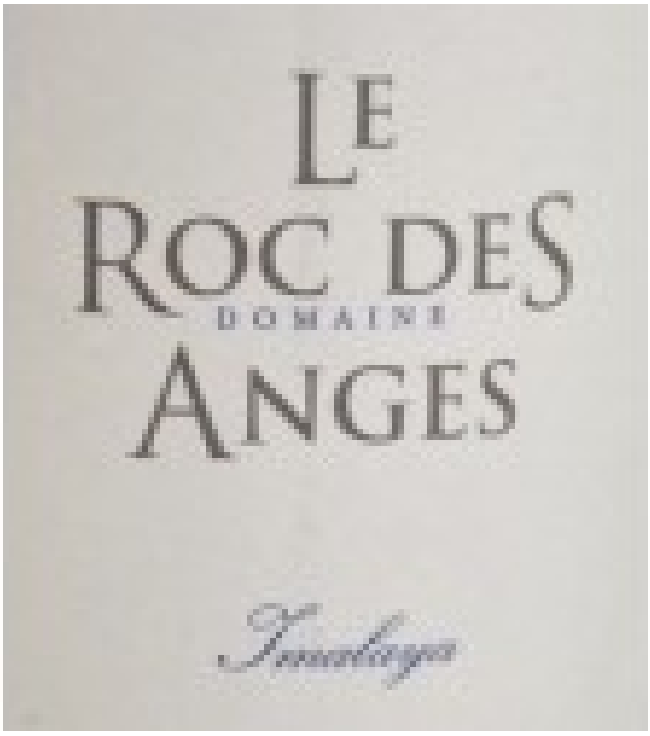
Le Roc des Anges "Imalaya" (carignan gris) blanc sec 2020 (3 bouteilles)



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): M. Gallet (ROC des ANGES)
Millésime: 2020
Appellation: IGP Côtes Catalanes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Imalaya
Cépage dominant: carignan gris

Description brève du produit :

Cuvée confidentielle issue de vignes situées à 500 mètres d'altitude (c'est presque l'Himalaya !), enracinées sur des roches granitiques : des vins minéraux, pleins de fraîcheur et d'arômes d'agrumes. Une expérience exceptionnelle de dégustation en perspective pour ceux qui auront eu la chance de l'encaver avant qu'il ne soit épuisé.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

"Imalaya" 2020 du Roc des Anges :

Commentaire rédigé par le domaine : *Les vignes sont à 500 mètres d'altitude juste avant les montagnes et à une demi-heure du domaine. Ce type de carignan gris est une rareté puisqu'il*

n’en reste plus qu’une vingtaine d’hectares plantés en France. Le granit donne au vin une résonance particulière, avec ce côté aussi minéral que l’acier peut être trempé.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vin issu d'une parcelle de carignan gris de 60 ans sur granit située à la sortie du village de Tarerach... à 500 mètres d'altitude : c'est l'Himalaya !

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 °. 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.