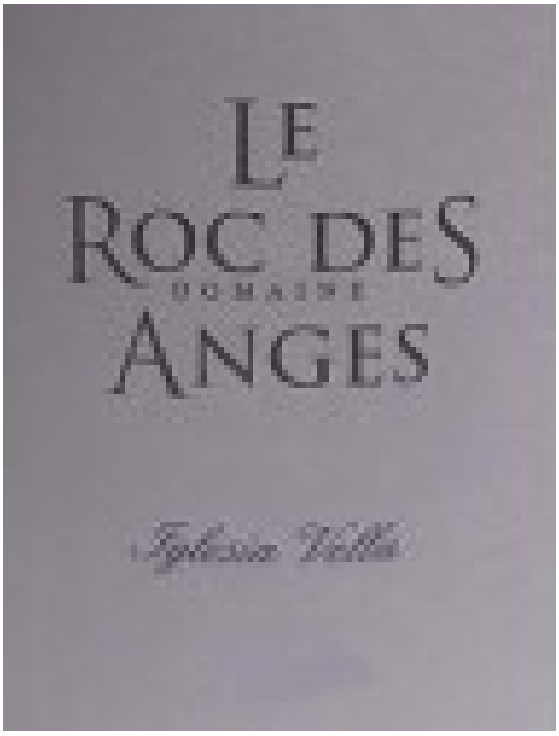
Le Roc des Anges "Iglesia Vella" (grenache gris) blanc sec 2021 (3 bouteilles)



Prix du produit :

129,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): M. Gallet (ROC des ANGES)
Millésime: 2021
Appellation: IGP Côtes Catalanes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Iglesia Vella
Cépage dominant: grenache gris
Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Un savant assemblage de vieux grenaches gris (plantés en 1953) sur schistes dont la complexité et la minéralité augmenteront avec le temps. Fraîcheur, finesse et délicatesse au programme, avec une régularité incroyable millésime après millésime, au top des grands blancs du Roussillon.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Le Roc des Anges Iglesia Vella 2021

Commentaire rédigé par le domaine : *Son nom signifie "vieille église" en catalan car il vient d'une seule parcelle proche du site de l'ancienne église du village. C'est le double en blanc de Las Trabasseres. Il est issu d'une parcelle quasi janséniste tellement elle livre un vin minéral et long. Sa verticalité et sa salinité en finale montrent qu'Iglesia Vella est un vin au-delà du schiste, c'est un vin de roche-mère.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée de pur grenache gris, issu d'une parcelle âgée de 80 ans et des pieds de gris disséminés dans les parcelles de Carignan 1903. Une de ces parcelles est à quelques mètres du site de l'ancienne église, Iglésia Vella en catalan.

Fermenté et élevé dans des fûts de 500L de 3 vins, Iglésia Vella s'inscrit dans la droite ligne de la cuvée Vieilles Vignes blanc, en plus pur, plus précis et plus long.

Conseil sur le service rédigé par le domaine : *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 °. Ouverture à l'avance pour Iglesia Vella et l'Oca toujours bénéfique pour avoir un vin épanoui. 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. Eviter de les ouvrir dans la phase entre 2 et 5 ans car le vin se cherche, il est entre jeunesse et évolution et cherche son nouvel équilibre.*