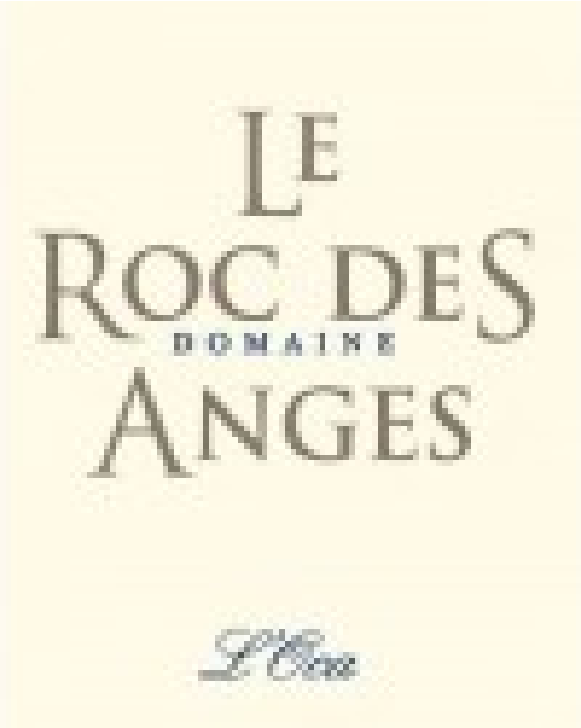
# Le Roc des Anges "L'Oca" (macabeu) blanc sec 2023




**Prix du produit :**

258,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON
Vigneron(ne): M. Gallet (ROC des ANGES)
Millésime: 2023
Appellation: IGP Côtes Catalanes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: L'Oca
Cépage dominant: macabeu
Alcool (%/vol.): 12,5

**Description brève du produit :**

Une des superbes sélections parcellaires du Roc des anges, un caractère exceptionnel dans un très beau millésime.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce vin

**Le Roc des Anges "L'Oca" blanc sec 2023**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Vue sur le cadastre, cette vigne de 60 ans plantée en macabeu sur des sols de schistes

recouverts d'une veine d'argile rouge, a la forme d'une oie, "l'Oca" en catalan.

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'air 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.