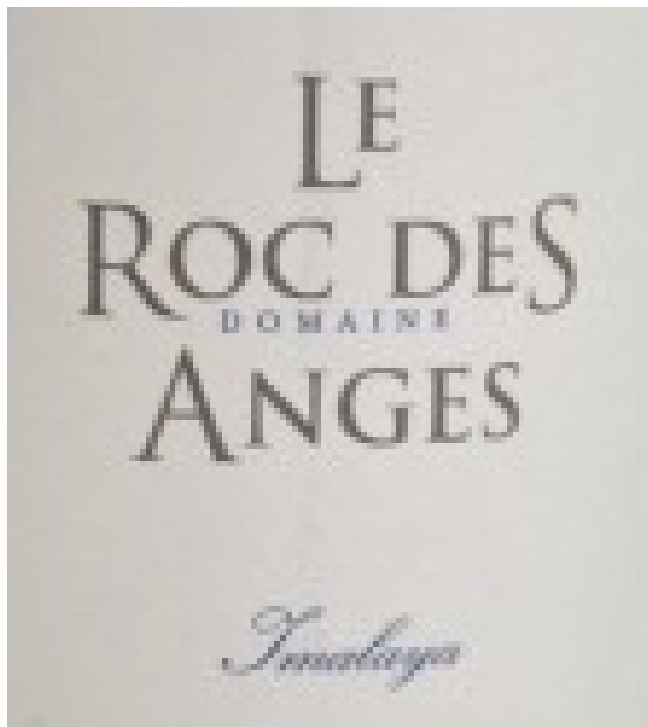


Le Roc des Anges "Imalaya" blanc sec 2014 (75 cl)



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2014

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Imalaya

RVF: 17,5/20

Description brève du produit :

Cuvée confidentielle issue de vignes situées à 500 mètres d'altitude, enracinées sur des roches granitiques: des vins pleins de fraîcheur et d'arômes d'agrumes.

Description du produit :

En savoir plus sur le **Le Roc des Anges** en général.

La Revue du Vin de France (fév. 2016) : *Ce sont les blancs qui interprètent avec le plus de force la parole du terroir et l'évolution récente. D'une grande précision, avec de la pureté, une nervosité vibrante et cette salinité qui exprime le plus profond des sols, ils peuvent apparaître austères de prime abord. Après une décantation, ces vins très secs révèlent une finesse insoupçonnée, rehaussée par la grande droiture de l'équilibre, des vins catalans qui ont oublié la rusticité du genre. Llum 2014 : Joli nez fin et expressif, pêche, miel, légères notes florales, amande fraîche. Bouche fraîche et tendue, avec du nerf, une belle tension, une minéralité saline. Longueur salivante.*

Commentaires du domaine sur ce **Roc des Anges "Imalaya" blanc sec 2014** :

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 !

Conseil sur le service rédigés 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 °. 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.