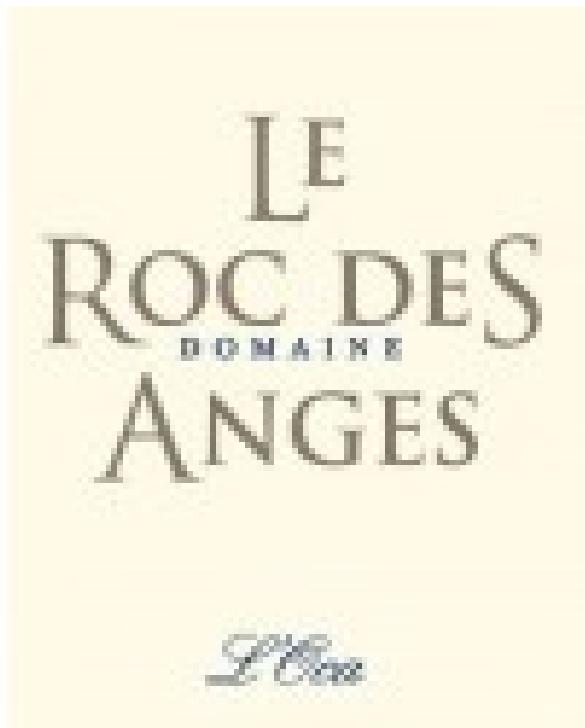


Le Roc des Anges "L'Oca" blanc sec 2014



Prix du produit :

222,00 €

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: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: L'Oca

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Description brève du produit :

Une des superbes sélections parcellaires du Roc des anges, un caractère exceptionnel dans un très beau millésime. **19/20** RVF. Bettane Desseauve **17,5/20**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce vin Le Roc des Anges "L'Oca" blanc sec 2014 :

Revue du Vin de France - Les 1500 meilleurs vins de l'année (juin 2015) : *Maccabeu sur schistes à la pureté saline, remarquable d'allonge et de tension. Grand blanc épuré, presque dépouillé, dont le grain minéral signe le terroir. S'il n'est pas anorexique, on l'aimerait aussi avec un rien de charnu en plus.*

Guide Bettane et Desseauve 2016: Nez riche sur le miel, l'acacias et la glycine, évoluant sur le grillé. La bouche offre un gras atypique dans la production du domaine mais cela enrobe une tension sous-jacente, saline. La finale fumée est du plus bel effet.

Fourchette de dégustation: 2015 à 2020

Guide RVF des meilleurs vins de France 2016: *L'Oca 2014 démontre une fois de plus cette incroyable qualité des vieux macabeu: prolongée d'amers nobes et ciselées, sa chair voluptueuse atteint une forme de perfection formelle dans son allonge évanescante.*

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.