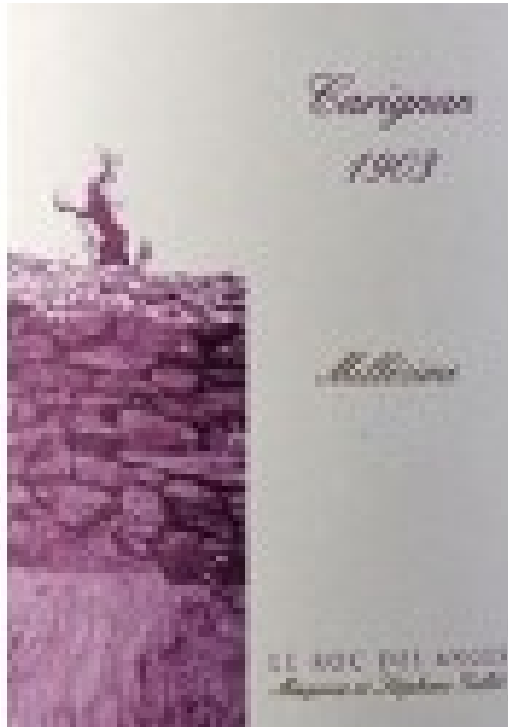


Le Roc des Anges "Carignan 1903" rouge 2013



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2013

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Carignan 1903

Description brève du produit :

Encore jeune en 2015, le 2013 est un très beau millésime de cette cuvée issue de carignans centenaires, à l'origine de la renommée du Roc des Anges.

Description du produit :

PRESENTATION DU ROC DES ANGES

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2016: *Très beau volume juteux*

Commentaire rédigé par le domaine:

A propos du millésime 2013: c'est un peu la synthèse de 2012 et 2011. Si je devais résumer ce millésime en un mot, ce serait : énergie. Les vins ont une présence, une énergie minérale assez forte en 2013. Les rouges sont encore à attendre idéalement, mais sont déjà largement buvables. On a certainement un grand millésime pour la garde.

Cuvée issue de 3,5 hectares de carignan plantés en 1903 .

Le carignan est résolument un cépage de climats chauds et secs, parfaitement taillé pour donner des vins du sud empreints d'harmonie et d'élégance.

Au Roc des anges, sur des sols de schistes pauvres et drainants, il trouve un terroir à sa mesure et exprime en beauté le fruit, l'épice, la chair, la race et la minéralité.

Conseils pour l'ouverture de nos vins : Carafage conseillé, non pour des questions de réduction mais pour des questions d'épanouissement, ou de "réveil" du vin. Ne pas servir trop froid car on se couperait de la minéralité et de la texture de bouche (qui se resserre avec le froid) et donc moins de compréhension du vin.