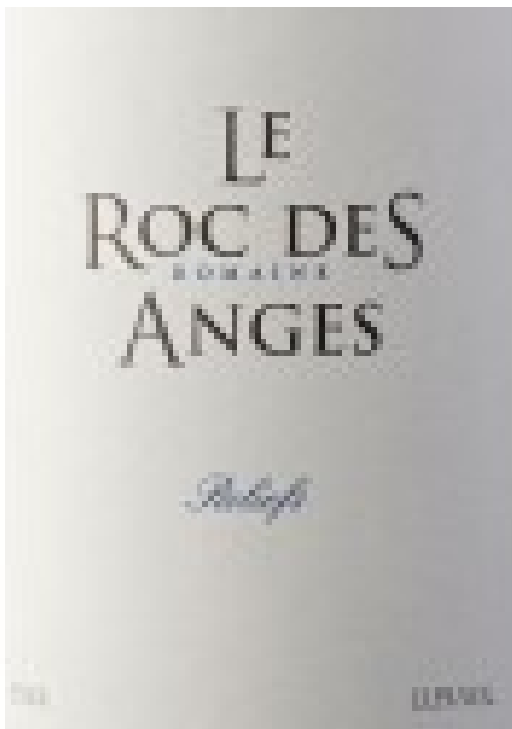


Le Roc des Anges "Reliefs" rouge 2014



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2014

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Reliefs

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Reliefs rouge 2014 signé le Roc des Anges :

Commentaire rédigé par le domaine : *Assemblage d'une mosaïque de petites parcelles âgées, Reliefs nous a incités à composer avec cette diversité topographique pour lui donner toute son expression d'où son nom. À la fois accessible, profond et long, il permet d'entrer en douceur dans l'univers des vieilles vignes.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 16,5/20. *Fraîcheur et minéralité intenses dès le premier nez, graphite, limaille et kumquat le disputant aux notes florales. L'extrait sec et les amers peuvent bousculer mais il y a de la suavité en finale, cela se goûte comme un jeune et joli bourgogne. Apogée 2018 à 2025.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Assemblage des vieilles parcelles de carignan (60%), grenache noir (25%) et syrah (15%), toutes constituées en petits coteaux, mamelons ou combes qui sont autant de reliefs...

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.

Cépages : 60% Carignan , 25% Grenache noir , 15 % Syrah

Terroir : sols superficiels des schistes anciens issus de la compression d'argiles pures, riches en silice. Versant Nord de Força Réal, village de Montner, Pyrénées Orientales.

Age des vignes : de 40 à 100 ans.

Viticulture : biodynamie.

Rendement : 17hl/ha.

Récolte : manuelle en caisses de 20kg.

Vinification : grains entiers et grappes entières, levures indigènes, fermentation en cuves béton.

Elevage : élevage en foudre et cuve béton pendant 9 mois.

Service : issu de vieilles vignes, ce vin gagne à être carafé pour s'épanouir, dans les premières années de bouteille.

Accords : beaux accords avec le canard, l'agneau confit façon 7 heures ou façon tajine.

Garde : 10 ans.

Description brève du produit :

Un grand vin du Roussillon à ouvrir après 3-4 ans seulement, qui se bonifiera pendant 10 ans !