

Le Roc des Anges "Iglesia Vella" blanc sec 2015



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2015

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Iglesia Vella

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 19.5/20

Description du produit :

PRESENTATION DU ROC DES ANGES

Commentaires sur ce Roc des Anges Iglesia Vella 2015 :

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 19,5/20. *Goûté avant mise. Très parfumé, sur les épices et la lavande. Avec un niveau d'énergie et de salinité exceptionnel donc comparable à ses frères, il les devance par l'amplitude. Un monument. Apogée de 2017 à 2030.*

La Revue du Vin de France (P. Citerne, oct. 2016) : 16,5/20. *A l'image des autres blancs parcellaires du domaine, la pureté tranchante de ce grenache gris est remarquable. Dépouvé de gras, il coule comme de l'eau parfumée, laissant à nu la perception du minéral. On peut penser qu'un style aussi dépouillé s'adresse aux amateurs de pur esprit.*

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2017 : *En 2015 les blancs jouent l'épure, avec un côté eau de roche, eau parfumée, qui privilégie la pureté aromatique et le tranchant. 16,5/20.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée de pur grenache gris, issu d'une parcelle âgée de 80 ans et des pieds de gris disséminés dans les parcelles de Carignan 1903. Une de ces parcelles est à quelques mètres du site de l'ancienne église, Iglésia Vella en catalan.

Fermenté et élevé dans des fûts de 500L de 3 vins, Iglésia Vella s'inscrit dans la droite ligne de la cuvée Vieilles Vignes blanc, en plus pur, plus précis et plus long.

Conseil sur le service rédigé 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 °. Ouverture à l'avance pour Iglésia 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'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. 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.*

Description brève du produit :

19,5/20 B+D ("*un monument*"). Un savant assemblage de vieux grenache gris (plantés en 1953) sur schistes.