

Le Roc des Anges "Pi Vell" blanc sec 2015



Prix du produit :

228,00 €

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

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Pi Vell

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Cépage dominant: macabeu

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Roc des Anges "Pi Vell" blanc sec 2015 :

Commentaire rédigé par le domaine : *De la parcelle plantée à 260 mètres d'altitude, on voit les Pyrénées et le Pic de Bugarach, point culminant des Corbières. Le chemin d'accès est très chaotique. Arrivé en haut, on découvre un vieux pin, « pi vell » en catalan. C'est une vigne qui se mérite mais une fois là-haut, la sérénité imprègne le lieu. Il y a de tout cela dans le vin : le vent, la roche et la lumière. Dans la texture de Pi Vell, on retrouve le souffle minéral absolu de son terroir.*

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.*

Guide Bettane et Desseauve 2017 : *Goûté à deux reprises avant mise. Nouvelle cuvée de macabeu sur sol de schiste très pauvre. Tension exceptionnelle, pureté des fruits jaunes et des fleurs blanches, extrait sec, et quelle délicatesse du toucher !* **18,5/20**. Apogée : 2017 - 2025

Le guide RVF des meilleurs vins de France : *En 2015 les blancs jouent l'épure, avec un côté eau de roche, eau parfumée, qui privilégie la pureté aromatique et le tranchant.* **15,5/20**

Fiche technique rédigée par le domaine :

Conseils pour l'ouverture de nos vins : 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'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.

Cépages : macabeu planté en 1947

Terroir : schistes

Description brève du produit :

15,5/20 RVF. Une superbe sélection parcellaire de vieux maccabeus, aux rendements microscopiques.