

Le Roc des Anges "Pi Vell" blanc sec 2015



Prix du produit :

117,00 €

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: Pi Vell

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Description du produit :

PRESENTATION DU ROC DES ANGES

Commentaires sur ce Roc des Anges "Pi Vell" blanc sec 2015 :

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 2017 : *En 2015 les blancs jouent l'épure, avec un côté eau de roche, eau parfumée, qui privilégie la pureté aromatique et le tranchant. 15/20*

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 :

Une superbe sélection parcellaire de vieux macabeus, aux rendements microscopiques.