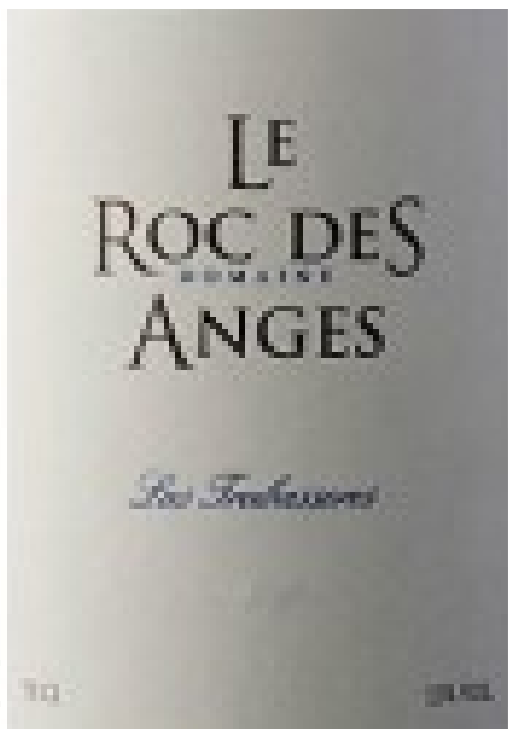


# Le Roc des Anges "Las Trabasseres" (carignan) rouge 2015



Prix du produit :

**312,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2015

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Trabassères

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: carignan

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Le Roc des Anges "Las Trabasseres" rouge 2015**

**La Revue du Vin de France** (déc. 2019) : 15,5/20. *La robe de ce pur carignan est tendre ; les nez très expressif, frais, engageant dans son immédiateté fruitée se précisant au travers de belles notes de fraise écrasée. La bouche prolonge cette sensation juteuse et fraîche à la fois, directe, avec une finale qui se durcit un peu, terminant sur des notes de grenade. 50 €.*

**La Revue du Vin de France** (hors-série n°39, nov. 2020) : *La robe de ce pur carignan est tendre : le nez est très expressif, frais, engageant dans son immédiateté fruitée et se précisant au travers de belles notes de fraise écrasée. La bouche prolonge cette sensation juteuse et fraîche à la fois, directe, avec une finale qui se durcit un peu. On l'ouvre sur le plat et on le conserve. sur une marquise au chocolat.*

---

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 17/20. *Un carignan de caractère, dense et élancé. Fruit fin, garrigue, notes florales et d'encens, ce vin est un marathonien qui traversera le temps avec classe et distinction, fidèle à son lieu de naissance. Apogée de 2018 à 2028. Accords mets-vins : Faisan, cuisine italienne et espagnole, civet de lièvre, chevreuil.*

**Le Monde** (mai 2019) : 100% carignan, 100% délicatesse. *A la fois plein de fruits et frais comme un caillou au lever du soleil, il envoyait de la roche et c'était beau.*

**Commentaire rédigé par le domaine** : *Taillé dans la roche, Las Trabasseres vous plonge le nez directement dans le caillou. Il vient du schiste et se dessine comme tel, longiligne et tranchant. La matière s'est concentrée sur cette minéralité et non le contraire. Un grand vin rouge de schiste.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Las Trabasseres est issu d'une parcelle de Carignan plantée en 1913, sur un coteau orienté nord-est, remarquable par la qualité de son sol fait de schistes décomposés riches en fer et en silice. Las Trabasseres en catalan signifie le chemin qui longe la montagne, à flanc de coteau. C'est le nom du lieu-dit de la parcelle.

**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.

**Cépage** : 100 % Carignan.

**Degré d'alcool** : 12.5%

**Terroir** : 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** : vigne plantée en 1913.

**Récolte** : manuelle en caisses de 20 kg

**Vinification** : traditionnelle, levures indigènes, fermentation en cuves béton de 35 hl

**Elevage** : élevage en foudre, 8 mois.

**Mise en bouteille** : sans collage ni filtration.

**Service** : carafier avant de le servir, pour profiter d'un vin épanoui.

**Accords** : les plus beaux accords : perdrix d'écosse, lièvre à la royale, canard au sang.

---

**Garde** : 10 ans.

**Description brève du produit :**

**17/20 B+D.** Une parcelle centenaire de carignan plantée en 1913, sur un coteau de schistes exceptionnel. La grande cuvée de garde (15 ans) signée Marjorie Gallet.