

# Le Roc des Anges "Cioran" Vin de voile (50cl)



Prix du produit :

**96,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: NM

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: vin jaune ou de voile

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 50 cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Cioran

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: grenache gris

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

## PRESENTATION DU ROC DES ANGES

Commentaires sur ce

**Cioran du Roc des Anges :**

**Commentaire du Domaine :** *L'histoire de ce vin a commencé en 2006, lorsque nous avons mis trois barriques de côté qui prenaient un chemin oxydatif. Nous avons alors décidé de les laisser vivre leur vie sans les brusquer. Un voile de levures s'est formé avec le temps. Notre rancio était né, devenu Cioran par le jeu de l'anagramme. Cioran comme l'écrivain éponyme aussi, au style acéré, sobre et concis. On retrouve ce tempérament dans notre vin, élaboré avec des raisins d'une même maturité que ceux pour nos blancs secs.*

**La Revue du Vin de France** (mai 2024, "Rancio ! La résurgence d'une tradition") :

---

91/100. *Assemblage de grenache gris et macabeu, élevé entre cinq et six ans sous voile. Un profil sec, tendu, incisif, jouant l'élégance davantage que la puissance, très net dans son développement aromatique.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 18/20, fourchette d'apogée : 2016-2029. *Il serait dommage de rater **une pépite telle que la cuvée cioran**, un vin non millésimé, à réserver aux véritables aficionados qui sauront l'apprécier.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : 17/20. *Regoûté cette année, le rancio sous voile Cioran apporte une très intéressante diversion, nettement plus solaire, tout aussi pénétrante mais sans chercher coûte que coûte "à la jouer septentrional".*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : 17/20. *Grenache gris et macabeu élevés sous voile entre cinq et six ans, c'est un blanc à l'âme solaire, un rancio en finesse, très pur, évoquant l'amande fraîche et l'orgeat, conjuguant douceur latente et exigence des amers.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages** : Grenache gris, macabeu et grenache blanc

**Sols** : Schistes

**Elevage** : 5-6 ans sous voile

#### **Description brève du produit :**

18/20 B+D, 17/20 RVF : *C'est un blanc à l'âme solaire, un rancio en finesse, très pur, évoquant l'amande fraîche et l'orgeat, conjuguant douceur latente et exigence des amers.*