

Le Roc des Anges "Les Vignes Métissées" rosé 2019 MAGNUM



Prix du produit :

49,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2019

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Vignes Métissées

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

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

Commentaires sur

Les Vignes Métissées 2019 MAGNUM du Roc des Anges :

Commentaire du domaine : *Les vignes ont été complantées avec des cépages blancs et quelques rouges aussi. Il y a deux ans, nous avons replanté aussi des muscats, des grenaches gris, blancs et noirs, du picpoul et du cinsault. La couleur du vin tient à cette nuance des cépages rouges : ce rose pâle vient directement de la nature et non de la technique.*

Fiches Technique rédigée par le domaine :

En 2008, nous avons acheté une petite parcelle centenaire plantée de près de 15 cépages différents. Blancs, gris et noirs se côtoient, dont beaucoup de vieux cépages oubliés. Nous avons choisi de pousser le métissage jusqu'au bout, en cueillant la parcelle en une seule fois pour la travailler comme un blanc. Le jus fermentera et sera élevé dans des pièces

bourguignonnes de 5 vins.

Dégustation : *Discrètes effluves de fleurs et d'agrumes en fermentation, une robe délicatement rosée, pour une bouche terriblement saline et minérale et un vin déroutant. Ni blanc, ni rosé, juste magnifiquement métissé.*

Sol : Schistes

Age des vignes : de 1963 à 2011

Alc : 12,5% Alc.

Description brève du produit :

C'est la vigneronne qui en parle le mieux : *Discrètes effluves de fleurs et d'agrumes en fermentation, une robe délicatement rosée, pour une bouche terriblement saline et minérale et un vin déroutant. Ni blanc, ni rosé, juste magnifiquement métissé.*