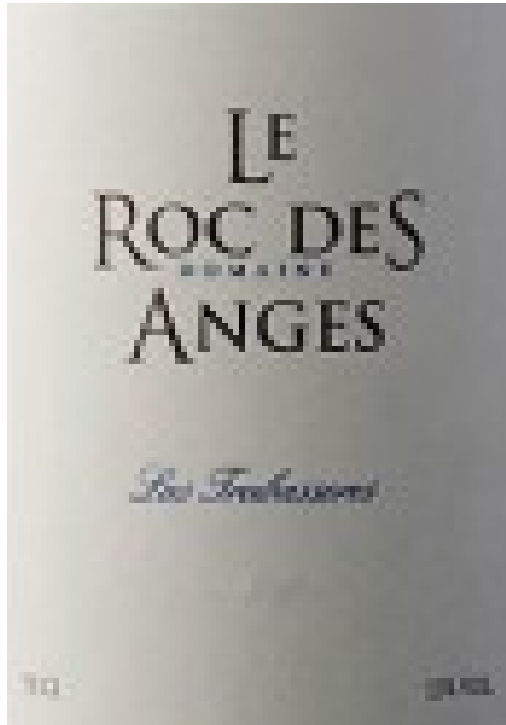


Le Roc des Anges "Las Trabasseres" rouge 2013 (75 cl)



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2013

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Trabassères

RVF: 17/20

Description du produit :

En savoir plus sur le **Le Roc des Anges** en général.

Commentaires sur ce **Roc des Anges Las Trabasseres 2013** :

La Revue du Vin de France

La Revue du Vin de France "spécial millésime 2013" (J-E Simond, juin 2014)

: Cuvée classée dans la plus haute catégorie des "réussites exceptionnelles du millésime". *"Une fois de plus, les vieux carignans centenaires ont parlé : pulpe de fruit, jus épicé et suave, saveurs acidulées, gourmandise croquante, profil septentrional, très belle finesse de matière et vraie élégance."*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *Les amateurs avertis guetteront Las Trabasseres, carignan le plus minéral qui soit, avec lequel le Roussillon tient son corton. Apogée de 2018 à 2028.*

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2016: *Las Trabasseres 2013 se présente plus fermée mais supérieure en finesse et en persistance de saveurs.*

Fiche technique rédigée par le domaine (en l'occurrence Marjorie Gallet !):

A propos du millésime 2013: c'est un peu la synthèse de 2012 et 2011. Si je devais résumer ce millésime en un mot, ce serait : énergie. Les vins ont une présence, une énergie minérale assez forte en 2013. Les rouges sont encore à attendre idéalement, mais sont déjà largement buvables. On a certainement un grand millésime pour la garde.

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.

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, printemps 2014.

Service : carafes 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 :

Une parcelle centenaire de carignan plantée en 1913, sur un coteau de schistes exceptionnel. La grande cuvée de garde signée Marjorie Gallet. 17/20 RVF. Bettane Desseauve 18/20