

Le Roc des Anges "Iglesia Vella" blanc sec 2014



Prix du produit :

222,00 €

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

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Iglesia Vella

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: grenache gris

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Roc des Anges Iglesia Vella 2014 en particulier:

Commentaire rédigé par le domaine : *Son nom signifie « vieille église » en catalan car il vient d'une seule parcelle proche du site de l'ancienne église du village. C'est le double en blanc de Las Trabasseres. Il est issu d'une parcelle quasi janséniste tellement elle livre un vin minéral et long. Sa verticalité et sa salinité en finale montrent qu'Iglesia Vella est un vin au-delà du schiste, c'est un vin de roche-mère.*

Guide Bettane et Desseauve 2016: *Nez sur la réserve mais évoquant le silex, le gingembre et le galanga. La bouche est d'une densité phénoménale, avec un extrait sec hors normes, une vivacité citronnée parfaitement fondue dans la matière salivante, saline. Un vin à la longueur exceptionnelle, qui semble résumer le concept de minéralité. Apogée de 2017 à 2025.*

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2016: *La formidable énergie d'Iglesia Vella 2014 transparaît dès le premier coup de nez. Ce vin s'exprime en une forme d'harmonie sereine, avec cet éclat cristallin si particulier.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée de pur grenache gris, issu d'une parcelle âgée de 80 ans et des pieds de gris disséminés dans les parcelles de Carignan 1903. Une de ces parcelles est à quelques mètres du site de l'ancienne église, Iglésia Vella en catalan.

Fermenté et élevé dans des fûts de 500L de 3 vins, Iglésia Vella s'inscrit dans la droite ligne de la cuvée Vieilles Vignes blanc, en plus pur, plus précis et plus long.

Conseil sur le service rédigés par le domaine: *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 °. Ouverture à l'avance pour Iglesia Vella et l'Oca toujours bénéfique pour avoir un vin épanoui. La fin de la bouteille est toujours meilleure, c'est-à-dire quand le vin a bien pris l'aire 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. Eviter de les ouvrir dans la phase entre 2 et 5 ans car le vin se cherche, il est entre jeunesse et évolution et cherche son nouvel équilibre.*

Description brève du produit :

Un savant assemblage de vieilles parcelles de grenache gris (80%) et de macabeu (20%) sur schistes. 18/20 RVF. Bettane + Desseauve 18/20.