

Les Terres de Fagayra Maury rouge 2014



Prix du produit :

28,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2014

Appellation: Maury

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Terres de Fagayra

RVF: 14.5/20

Bettane + Desseauve: 19/20

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LE ROC DES ANGES

Commentaires sur ce **Roc des Anges "Les Terres de Fagayra" Maury rouge 2014** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 19/20 et Coup de coeur. *Encore sur la réserve aromatiquement, épices et griotte. La bouche en revanche explose par son énergie et sa salinité, un grain de tannin et un équilibre exceptionnels, une longueur interminable, finement salivante. Apogée de 2017 à 2029.*

Guide RVF des Meilleurs vin de France : *"Marjorie et Stéphane Gallet, du domaine Le Roc des Anges, se sont lancés en 2008 dans l'aventure des Vins Doux Naturels : avec une rare inspiration et un souci de qualité extrême, ils façonnent dans leurs trois cuvées de Maury de grandioses expressions de schistes. Ces vins, deux rouges et un blanc, transcendent les limites inhérentes au mutage en préservant un éclat et un fumé minéral, terme qui s'impose ici avec évidence. Ils apportent un éclairage nouveau à un genre encore trop formaté ou conventionnel, et s'inscrivent d'emblée parmi les toutes meilleures cuvées de Maury. "*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *" Stéphane Gallet, mari de Marjorie, du Roc des Anges, après avoir quitté le Mas Amiel, avec la rude expérience d'un vignoble alors nouveau pour lui, s'est installé à son compte et immédiatement a produit certains des Maury les plus originaux et*

les plus accomplis de notre époque, nés d'une viticulture impeccable et d'une vinification qui ne laisse rien au hasard. Les vins vinifiés par Stéphane Gallet se sont distingués avec une constance et un éclat impressionnants dans nos dégustations à l'aveugle, survolant la catégorie des VDN. Voilà un magicien du Vin Doux ! "

Description brève du produit :

19/20 B+D. Ce grand **vin doux naturel** impressionne par sa fraîcheur et sa fine sucrosité, jamais lourde. Stéphane Gallet est passé par le Mas Amiel, et transcende aujourd'hui son savoir-faire grâce à ses terroirs minéraux. Du grand art ! A comparer aux meilleurs portos *vintage*