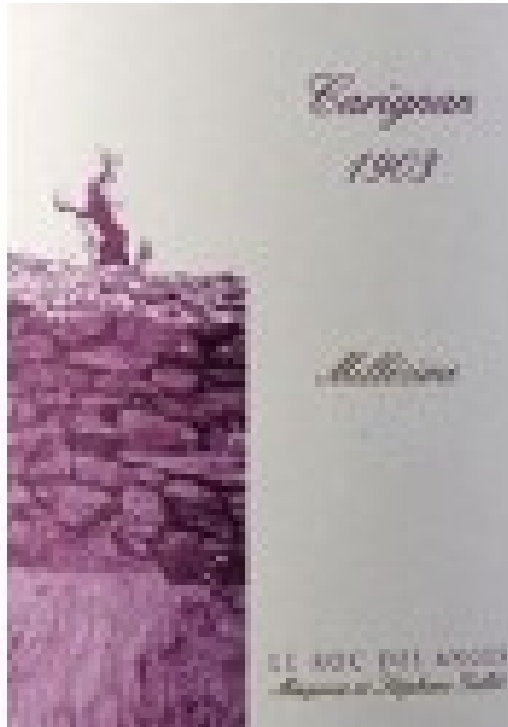


Le Roc des Anges "Carignan 1903" rouge 2014



Prix du produit :

35,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2014

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Cuvée: Carignan 1903

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Carignan 1903 (2014) du Roc des Anges** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 16,5/20. *Toujours aussi déroutant, il prend des accents de plus en plus ligériens, avec ses notes florales et végétales. Cette cuvée a évolué vers une fraîcheur hors normes, plus de tension, tout en gardant une présence tannique superlative. Patience et accords gastronomiques obligatoires. Apogée 2019 à 2026.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cuvée issue de 3,5 hectares de carignan plantés en 1903 .

Le carignan est résolument un cépage de climats chauds et secs, parfaitement taillé pour donner des vins du sud empreints d'harmonie et d'élégance.

Au Roc des anges, sur des sols de schistes pauvres et drainants, il trouve un terroir à sa mesure et exprime en beauté le fruit, l'épice, la chair, la race et la minéralité.

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.

Description brève du produit :

Cuvée issue de carignans centenaires, à l'origine de la renommée du Roc des Anges. Potentiel de garde : 15 ans minimum !