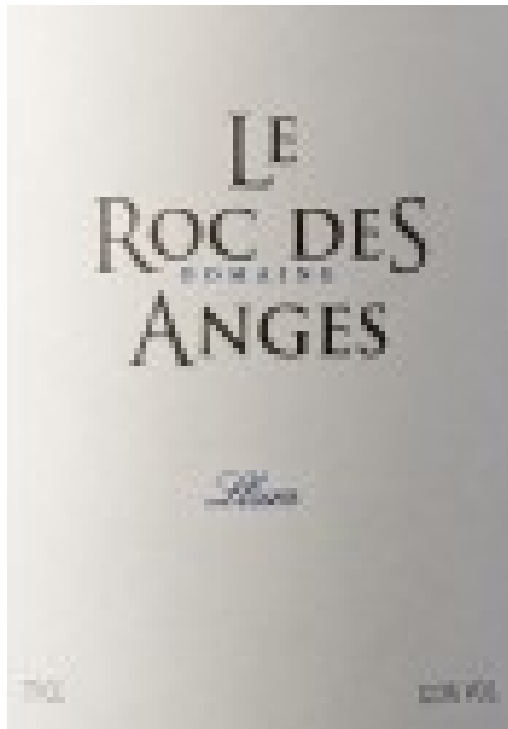


Le Roc des Anges "Llum" blanc sec 2016



Prix du produit :

23,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2016

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Llum

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: grenache gris

Description du produit :

PRÉSENTATION DU ROC DES ANGES

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Le Roc des Anges "Llum" blanc sec 2016

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. *Vibrant et frais, d'un beau grain au toucher, très long. D'une attaque vive et indomptée, il se cultive littéralement en bouche pour terminer sur une finale sage et raffinée. Un blanc lumineux et exigeant qui porte bien son nom. Apogée de 2018 à 2025.*

Commentaire du domaine : *Son style en dentelle entre cristal et minéralité vient tout droit des sols très superficiels des schistes sans argile.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Conseils pour l'ouverture de nos vins : 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 °. La fin de la bouteille est toujours meilleure, c'est-à-dire quand le vin a bien pris l'air 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.

Cépages : 50 % Grenache gris, Maccabeu 50 %.

Terroir : sols superficiels des chistes anciens issus de la compression d'argiles pures, riches en silice. Versant Nord de Força Réal, village de Montner, Pyrénées - Orientales .

Age des vignes : entre 70 et 100 ans, 11 parcelles différentes entrent dans l'assemblage de ce vin.

Culture de la vigne : biodynamie.

Rendement : 15 hl/ha

Récolte : manuelle en caisses de 20 kg.

Fermentation et élevage : débourbage léger, fermentation en levures indigènes, en vieux fûts de 500 L et 228 L.

Service : servir à 13°C

Accords : A essayer avec des poissons à chair délicate, en tartares ou en carpacios, mais aussi avec des noix de Saint-Jacques, voir même des huîtres. Dans sa phase d'évolution, on peut lui associer poules, poulets, et chapons mijotés (aux épices et fruits secs, aux morilles, aux châtaignes...).

Garde : 10 ans.

* Llum : *la lumière* en catalan.

Description brève du produit :

16/20 B+D. Un savant assemblage de vieilles parcelles de grenache gris et de maccabeu sur schistes.