

Le Roc des Anges "Carignan 1903" rouge 2010 JEROBOAM



Prix du produit :

160,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2010

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Carignan 1903

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

PRÉSENTATION DU ROC DES ANGES + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaire sur ce

Roc des Anges "Carignan 1903" rouge 2010 JEROBOAM

Guide RVF des meilleurs vins de France 2013 : 17.5/20

Guide Bettane + Desseauve : 17/20. *Robe bleu nuit, le plus délicat et le plus élégant des carignans (malgré sa puissance) que nous connaissons, texture parfaite, aucune animalité, que du fruit rouge et du réglisse, adaptation idéale au terroir et au climat.*

Accords mets et vins : faisan, cuisine italienne, cuisine espagnole, civet de lièvre, chevreuil.

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, Jan. 2014) : 93/100. *Espresso and dark chocolate, peat and crushed stone inflect the concentrated and juicy blackberry fruit of Gallet's*

2010 Carignan 1903, whose stony cantus firmus permits pungently herbal and diverse mineral nuances – not to mention the wine's sheer vivid dark berry fruit – to stand in mouthwatering relief. The sense of energy and vibrancy here – leading to a dynamic interaction of fruit, mineral and pungently herbal elements – is truly mouth-shaking and the wine's sheer persistence formidable. I would anticipate it being worth following through at least 2025. Drink 2014-2025.

Commentaire rédigé par le domaine : *C'est notre vin « racine » avec lequel tout a commencé. Vigoureux, il nous dirige plus que nous ne le dirigeons. Son caractère trempé exige de la patience. In fine, le carignan sur ces sols de schistes délivre un vin aussi soyeux qu'expressif.*

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 ! **17,5/20 RVF**