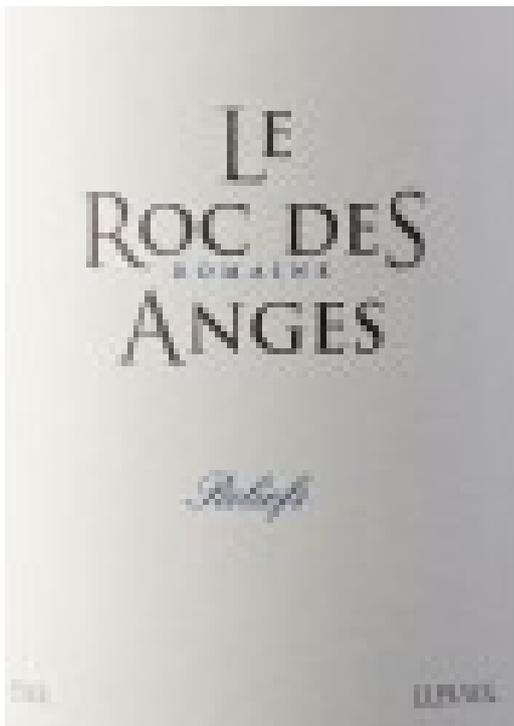


Le Roc des Anges "Reliefs" rouge 2016



Prix du produit :

29,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2016

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Reliefs

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

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

Le Roc des Anges "Reliefs" rouge 2016

En novembre 2021, nous avons longuement échangé avec la vigneronne sur un salon professionnel où nous dégustions les derniers millésimes mis en marché par le Roc de Anges. Sur la fin, la discussion s'est orientée sur la capacité de garde de ses vins. De retour chez elle, Marjorie Gallet a eu l'extrême gentillesse de descendre dans sa cave pour "écouter ce que ses vieux millésimes lui racontaient"... et nous est revenue avec un rapport de dégustation particulièrement intéressant que nous vous soumettons ici ! De tels vigneron sont rares, profitez : *"à l'ouverture : le vin est plutôt fermé, pas d'évolution importante à noter sur la couleur. Ces deux indices indiquent que c'est peut-être trop tôt pour ce vin..."*

Le lendemain soir : l'impression de la veille se confirme, on est devant un flagrant délit de fermeture. C'est certainement trop tôt pour ce vin, et ce n'est pas étonnant avec 2016. Il ne veut pas s'ouvrir, il faudra repasser ou bien le boire sur une épaule d'agneau confite, une poitrine de porc, une viande un peu grasse... ça peut fonctionner très bien même si le vin se montre un peu strict à ce stade, parfois c'est exactement ce qu'il faut pour ce genre de plats."

Fiche technique rédigée par le domaine:

Assemblage d'une mosaïque de petites parcelles âgées, Reliefs nous a incités à composer avec cette diversité topographique pour lui donner toute son expression d'où son nom. À la fois accessible, profond et long, il permet d'entrer en douceur dans l'univers des vieilles vignes.

Assemblage des vieilles parcelles de carignan (60%), grenache noir (25%) et syrah (15%), toutes constituées en petits coteaux, mamelons ou combes qui sont autant de reliefs...

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.

Cépages : 60% Carignan , 25% Grenache noir , 15 % Syrah

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

Age des vignes : de 40 à 100 ans.

Viticulture : biodynamie.

Rendement : 17hl/ha.

Récolte : manuelle en caisses de 20kg.

Vinification : grains entiers et grappes entières, levures indigènes, fermentation en cuves béton.

Elevage : élevage en foudre et cuve béton pendant 9 mois.

Service : issu de vieilles vignes, ce vin gagne à être carafé pour s'épanouir, dans les premières années de bouteille.

Accords : beaux accords avec le canard, l'agneau confit façon 7 heures ou façon tajine.

Garde : 10 ans.

Description brève du produit :

Un grand vin de garde du Roussillon, garde potentielle une dizaine d'années soit 2026. Il est encore un peu jeune et fermé en 2021.
