

Domaine Roc des Anges - Llum - 2015 - blanc



Cette cuvée, pleine et intense mais toujours d'un grand raffinement, illustre de bien belle façon la qualité du vignoble et du terroir du Roc des Anges, et le style infiniment délicat de Marjorie et Stéphane Gallet.

Ici, les vieilles vignes sont reines (certaines sont centenaires) et s'immiscent très en profondeur dans ces sous-sols de schistes dégradés et friables, en feuillets, dans lequel les méandres racinaires se chargent en minéralité et trouvent la fraîcheur et l'humidité qui fait si souvent défaut en surface. Car nous sommes au cœur du Roussillon, là où l'été, le soleil est souvent brûlant...

Assemblage de grenache gris (dominant), macabeu et grenache blanc, issus d'une dizaine de petites parcelles disséminées sur le versant nord du massif de Força Real, le vin est vinifié puis élevé 6 mois en fûts et demi-muids bourguignons, sans bois neuf.

Aujourd'hui, ce Llum porte vraiment bien son nom : il est à la fois lumineux et plein d'éclat et, en même temps, profondément porté par une intense minéralité pierreuse, issue des profondeurs du sous-sol ! Le raffinement de son bouquet séduit immédiatement, entre fleurs séchées, thé vert, fenouil, fruits blancs et miel fin, une note citronnée et une pointe de silex frottée...

La bouche confirme la délicatesse, portée par un très joli fruit et des notes végétales complexes, et surtout, cette sensation de fraîcheur qui ne vous quitte pas. Le sol est bien là, dans une finale légèrement épicée, d'une droiture et d'un équilibre absolument exemplaires.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Roc des Anges - Llum - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Diaphane et sophistiqué : fleurs séchées, thé vert, fenouil, salsifis, fruits blancs (pomme, pêche blanche) et miel fin, une note citronnée et une pointe de silex frottée

Bouche : Délicate, portée par un très joli fruit et des notes végétales complexes, et de la fraîcheur de bout en bout. Finale épicée, d'une droiture et d'un équilibre absolument exemplaires.

Accords mets-vins : Carpaccio de bar à l'huile d'olive et vinaigrette d'orange. Saint-Jacques juste snackées et purée de céleri. Plus tard, une volaille pochée aux fruits secs ou aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée



Caractéristiques techniques

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Cépage : Grenache gris, macabeu, grenache blanc

Culture : Biologique et bio-dynamique