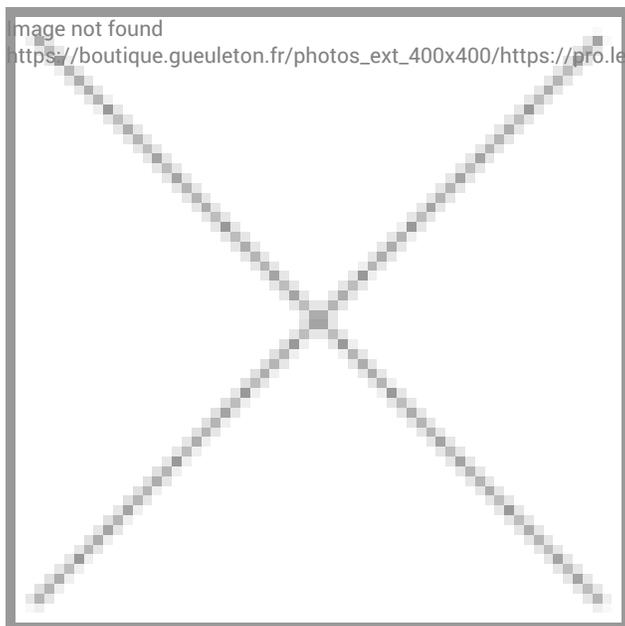


RELIEFS 2015 ROUGE

ROC DES ANGES/TERRES DE FAGAYRA



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC00829.jpg

Intense et complexe, aux nuances épicées, c'est un vin moderne !

- Carignan 60%
- Grenache noir 25%
- Syrah 15%

Accords mets et vins

Il se dégustera accompagné d'ageau et de canard, mais aussi et principalement avec des plats aux saveurs orientales. Certifié Gueuleton.

Détails

Domaine : Roc des Anges

Couleur : Rouge

Effervescent : Non

Millesime : 2015

Degrès : 13 %

Viticulture : Biodynamie

Primeur : Non

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Carignan

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Côtes Catalanes

Caractéristiques

Terroir : Des schistes anciens et d'argiles pure riche en silice

Cépage : 60% Carignan, 25% Grenache noir, et 15% Syrah

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamique

Vinification : Grains entiers, grappes entières avec levures indigènes, fermentation en cuve béton

Elevage : 9 mois en foudre et cuve béton

Dégustation

Robe : Rouge soutenu

Nez : Intense, complexe, sur les épices et la vanille

Bouche : Minéral, tanins fins mais présents

Finale : Longue

Garde : 8 ans

Température de service : 16° à 17°

HISTOIRE DU DOMAINE

Stéphane a rejoint Marjorie en 2008. Une seconde vie commençait pour le domaine. "Nous avons vraiment avancé ensemble. Sans recette mais avec méthode, raliés aux mêmes convictions : l'essentiel est dans la nature, le lieu donne son énergie au vin, la lumière du Roussillon éclaire mais ne brûle pas. Comme une évidence, ce cheminement nous a conduit vers la biodynamie. Cette année-là, Stéphane cherchait aussi des vignes à Maury, presque en cachette ! Un jour, il m'a emmenée voir des parcelles, nous avons su tout de suite que ces schistes marneux et ces calco-schistes étaient particuliers. Nous avons baptisé nos Maury « Les Terres de Fagayra ». « Terres de Fagayra » pour nos vins doux naturels, « Le Roc des Anges » pour nos autres vins ; deux noms pour un travail en partage, à la vigne comme à la cave. Six années ont passé à Montner. Comme le temps, nous avons avancé. Nos convictions sont bien sûr restées les mêmes mais la vision de notre métier a bougé. Nous pourrions la résumer ainsi : le savoir-faire est peu de chose sans le savoir-être. La rigueur et la maîtrise de l'outil donnent aux vins leur franchise ; notre sensibilité, notre intuition et notre liberté orientent leur caractère. Depuis notre arrivée dans le Roussillon, c'est comme si nous avions fait un long voyage avec une feuille de route pour chaque étape, la nouvelle se nourrissant de la précédente. Aujourd'hui, il n'y a pas de bilan à faire ni de leçon à donner. Simplement, en laissant libre cours à notre curiosité, en donnant du temps au temps, en acceptant que nos vignes et nos vins nous guident plus que nous ne les guidons, nous travaillons désormais au cœur d'une nature éclairée. Le soleil, le vent, la sécheresse, les pierres ne sont plus des obstacles pour nos vins. La lumière laisse passer la fraîcheur, la maturité ne se mesure plus au degré, la chaleur n'a rien à voir avec la puissance. Nous voulons faire des vins qui ne ressemblent pas à d'autres et non faire les meilleurs vins du Roussillon. Plus jeunes, nous faisons des vins qui venaient du soleil, nous faisons maintenant des vins qui jaillissent du sol. Le goût du lieu a forgé l'esprit de nos vins." Marjorie Gallet



https://boutique.gueufeton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png