

Roc des Anges Llum

Hvitvin / Frankrike / Roussillon

Produsent: [Roc des Anges](#)

Årgang: 2023

Land: Frankrike

Distrikt: Roussillon

Område: Côtes Catalanes Pyrénées

Orientales

Drue: 30% grenache gris, 20% carignan

blanc, 20% grenache blanc, 15%

carignan gris, 15% macabeo

Veil. pris horeca: 287.93 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 359.9,-

EDP nr. : 9077151

SAP nr. : 9077151

Vinmonopol nr. : 19196101

Innhold:

Syre: 5.5

Sukker: < 3

Alkohol: 12 %



BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

Om produsenten

Marjorie og Stéphane Gallet møttes på Agronomiskolen i Montpellier. Hun kommer fra Côte-Rôtie og han fra Normandie. Etter eksamen flyttet de til Roussillon og 2001 opprettet de eiendommen Roc de Anges. De første årene var dette Marjorie sitt prosjekt da Stéphane jobbet hos Mas Amiel men fra 2008 driver de Roc de Anges sammen på heltid.

De startet med 10 ha vinmark. Variert jordsmonn, men hovedsakelig skifer. Gamle vinstokker, noen plantet så tidlig som 1919. Grenache og Carignan er stjernene blant de røde vinene og de hvite vinene lages fremst på Grenache Gris og Macabeu. I dag eier de omtrent 40 ha. All vin kommer fra egne vinmarker og er sertifisert økologisk og biodynamisk siden 2010. Vinene spontanfermenteres og lagres hovedsakelig på brukte Burgund-fat og betong.

Marjorie og Stéphane er perfektjonister og setter alltid sitt personlige preg på det de lager. Vinene er rene, elegante og terroirpreget. Det de lager er noe av de mer spennende man finner fra området og vinene gir alltid meget god verdi for pengene.

Mer om vinen

Druer fra skiferdominerte vinmarker med stokker plantet mellom 1919 og 2008. Llum betyr «lys» på katalanske, og reflekterer stilen de ønsker å og bli forknippet i et område hvor mange viner ellers preges av varme og høy alkohol.

Vinifikasjon

Biodynamisk dyrkede druer høstes for hånd. Spontanfermentering, og 9 måneders lagring, i foudre og store fat (228L og 500 L). Ingen racking, ingen batonage.

Smaksbeskrivelse

Strågul. Frisk duft av gul frukt, med innslag av våt stein. Tørr, frisk og fyldig. Slank og mineralsk stil. Lang avslutning.

Passer til

Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt