

Roc des Anges Asterolide

Rødvin / Frankrike / Roussillon

Produsent: [Roc des Anges](#)
Årgang: 2022
Land: Frankrike
Distrikt: Roussillon
Område: Côtes Catalanes
Drue: 100% mourvèdre

Veil. pris horeca: 271.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 339.9,-
EDP nr. : 9085417
SAP nr. : 9085417
Vinmonopol nr. : 15894001

Innhold:
Syre:5.2
Sukker:< 3
Alkohol:13,5 %



BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

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.

Smaksbeskrivelse

Dyp rød. Frisk og krydret bærfrukt. Tørr, saftig frukt, tanniner og frisk syre.

Passer til

Lam og sau, Lyst kjøtt, Småvilt og fugl