

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC  
Vin Nature

Son style en dentelle entre cristal et minéralité vient tout droit des sols très superficiels des schistes sans argile. Llum signifie "lumière" en catalan



**LLUM**

**LE ROC DES ANGES**

*IGP Côtes Catalanes*



**Terroir :**

Schistes anciens superficiels friables.

**Cépages :**

50% Grenache Gris, 50% Macabeu

**Vinification :**

Vendange manuelle. Fermentation en levures indigènes en cuve béton.

Grappes entières.

**Élevage :** 6 mois en fût et demi-muids bourguignons. Avant de repasser un temps supplémentaire en cuves.

ACCORDS



**DU CRU !**

Superbe sur un tartare de poisson blanc, sur un ceviche de gambas.

**COQUILLES !**

Sublimera des Saint-Jacques justes snackées et purée de céleri.



**VOLAILLE**

Merveilleux un suprême de volaille crémé.

**POISSON**

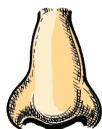
Parfait sur un filet de bar à la vapeur et sa mousseline d'épinards.



*Notes de Dégustation*



Jolie or, brillante.



Élégant, note de citronnelle, thé vert, pamplemousse et fleur d'oranger.



Racée, fruitée et minérale, équilibre remarquable. Vive, notes salines.

À Latour-de-France, **Marjorie et Stéphane Gallet** cultivent le partage, la lumière et la curiosité. Pour eux, l'essentiel est dans la nature, le lieu donne son énergie au vin, la lumière du Roussillon éclaire mais ne brûle pas. Le goût du lieu a forgé l'esprit de leurs vins.

Le nom du domaine est né d'une vigne de carignan sur une veine de quartz; un coteau au sol blanc, posé au milieu des schistes noirs. Ce lieu-dit s'appelait le Roc Blanc car la nature avait donné cette veine éclatante de quartz.

Le Domaine du Roc des Anges est né de cette dualité en 2001.

25 hectares de vieux grenache, carignan, macabeu et syrah s'expriment pour donner naissance à des vins de très grande qualité, d'expression catalane.

Le Domaine du Roc des Anges a toujours eu une orientation biologique et, depuis 2011, la conduite en biodynamie s'est imposée tout naturellement.

LE  
ROC DES  
DOMAINE  
ANGES

*Latour-de-France*

# LE ROC DES ANGES



Caves Maillol –

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération