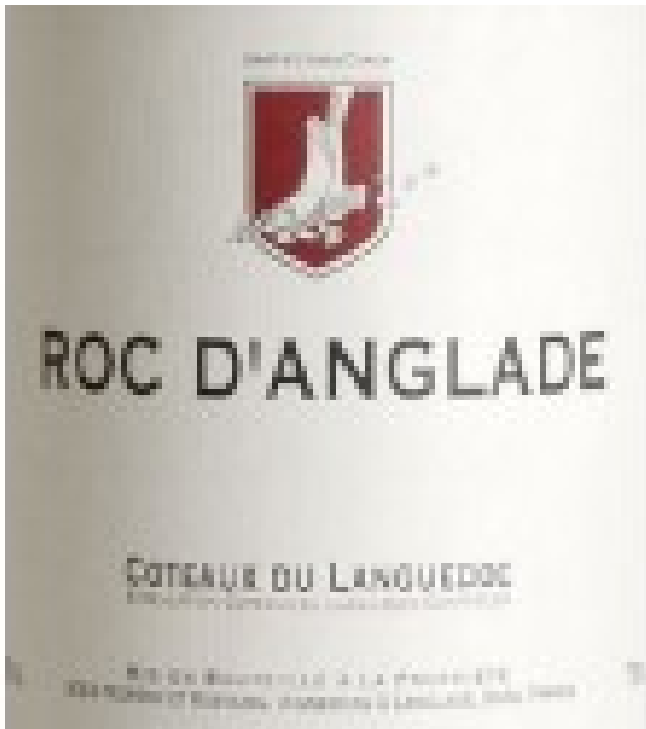


Roc d'Anglade rouge 2014



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): R. Pedreno (ROC d'ANGLADE)

Millésime: 2014

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16/20

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

PRÉSENTATION DE ROC D'ANGLADE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce Roc d'Anglade rouge 2014 :

Commentaire du vigneron : "Sa robe pourpre aux reflets violacés, éclatante et limpide, annonce un fruit étincelant. Au nez, framboise, rose, laurier et cuir frais vous introduisent dans un monde complexe et aérien. En attaque, c'est un concentré de fraîcheur et de légèreté, de fruit et de minéralité. Longue finale, sur des tanins de velours qui vous caressent avec discrétion. Beaucoup de classe et de potentiel."

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. Pur, tendu et droit, ce vin a repris de la couleur et de la densité pendant son élevage. Il possède un potentiel certain, une fraîcheur remarquable, aérienne, un caractère encore réservé, à la limite de l'austérité.

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNOBLE : 6 Ha : 55 % Carignan, 25% Mourvèdre, 25 % Grenache- Syrah-Cinsault

Densité moyenne : 4 000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 25-30 ans

Taille : gobelet languedocien et double cordon de Royat

Terroir : marnes calcaires sur argilo-limono-siliceux

Coteaux : expositions Nord, Est et Sud-Ouest

CULTURE :

Culture naturelle sans pesticides ni produits de synthèse

Certification Agriculture Biologique

Travail mécanique du sol, enherbement naturel

VENDANGE :

Manuelle.

Entière à 80 %.

Rendements moyens : 27 Hl/ha

VINIFICATION :

Levures indigènes

Cuve ouverte, pas d'extraction

Durée moyenne : 11 jours

Entonnage par gravité

ELEVAGE & MISE EN BOUTEILLES :

Elevage de 18 mois sur lies fines

1/3 en demi-muids (6 Hl)

1/3 en muids (12 Hl)

1/3 en foudres (30 Hl)

Filtration légère sur terres blanches.

DEGUSTATION : Élégance et fraîcheur

Description brève du produit :

16/20 RVF. Une finesse de tanins assez rare sous ces latitudes, très facile d'accès dans ce beau millésime 2014... pour permettre aux collectionneurs de conserver leurs 2013 encore quelques années !