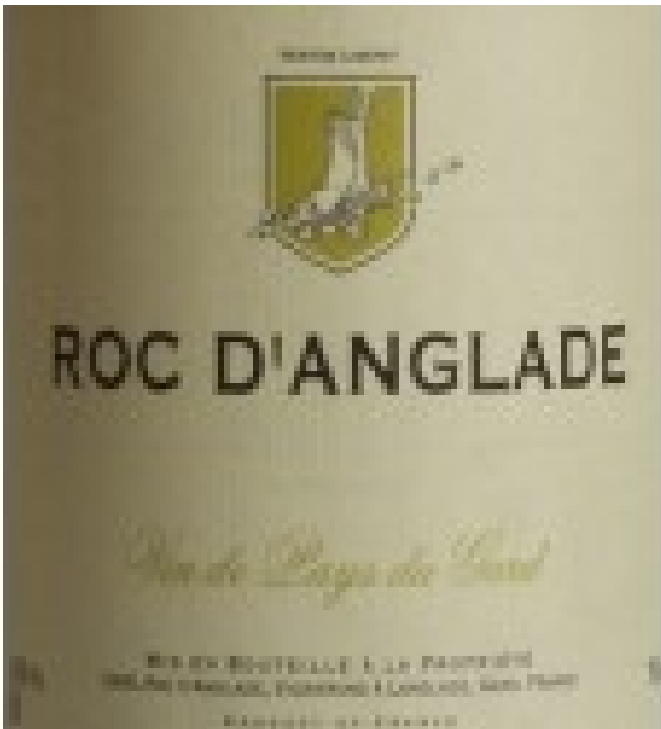


Roc d'Anglade blanc 2014



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2014

Appellation: IGP Gard

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRESENTATION DU ROC D'ANGLADE

Commentaires sur ce Roc d'Anglade blanc 2014 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20. *Ciselé, intense, il est toujours marqué par une réduction très grillée, il participe du même profil élancé, épuré.*

Commentaires du domaine : Sa robe champagne aux reflets or vert est limpide et éclatante. Elle précède un nez enchanteur de fruits exotiques, pain grillé, noisette, verveine et silex. En bouche, l'harmonie est là : minéralité, tension, précision et longueur des arômes. La finale interminable et rafraîchissante annonce un gros potentiel de vieillissement.

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNOBLE : 2 Ha (75 % Chenin, 15 % Chardonnay, 10% Grenache blanc et gris-Carignan blanc)

Densité : 4 000 à 5 000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Taille : double cordon de Royat et gobelet

Terroir : caillouteux sur argilo siliceux calcaire

Coteaux : expositions Nord, Sud et Est

CULTURE : Culture naturelle sans pesticides ni produits de synthèse

Certification Agriculture Biologique.

Travail mécanique du sol, enherbement naturel.

VENDANGE : Manuelle

Pressée non éraflée

Rendements : 33 Hl/ha

Pas de vendange verte

VINIFICATION :

Levures indigènes

Débourbage 24 h

Entonnage par gravité

Vinification en demi-muids de 6 Hl

ELEVAGE & MISE EN BOUTEILLES : Elevage dans le bois sur lies fines pendant 12 mois, puis 6 mois en cuve inox.

Batonnage selon les besoins.

Filtration.

DEGUSTATION : Sensualité et Minéralité

Description brève du produit :

Un grand chenin du Languedoc, faisant partie du "*cercle restreint des meilleurs blancs du Sud*" (RVF 2015).