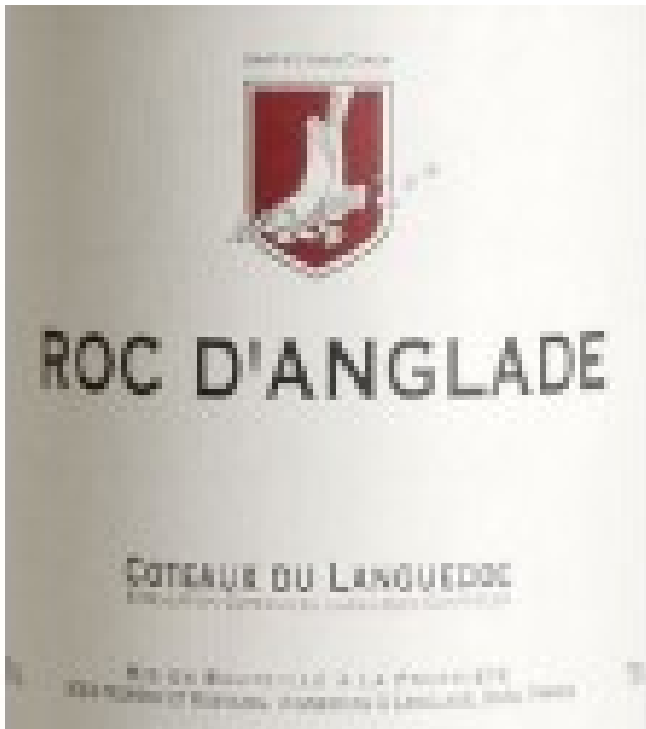


Roc d'Anglade rouge 2015



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2015

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 2015 signé Rémy Pedreno :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017). 16/20. *Le style élégant, finement ciselé du vigneron s'exprime avec beaucoup de sérénité dans les derniers millésimes. Magnifiquement parfumé, le rouge 2015 exprime en bouche une finesse très svelte, à la limite du dépouillement.*

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.