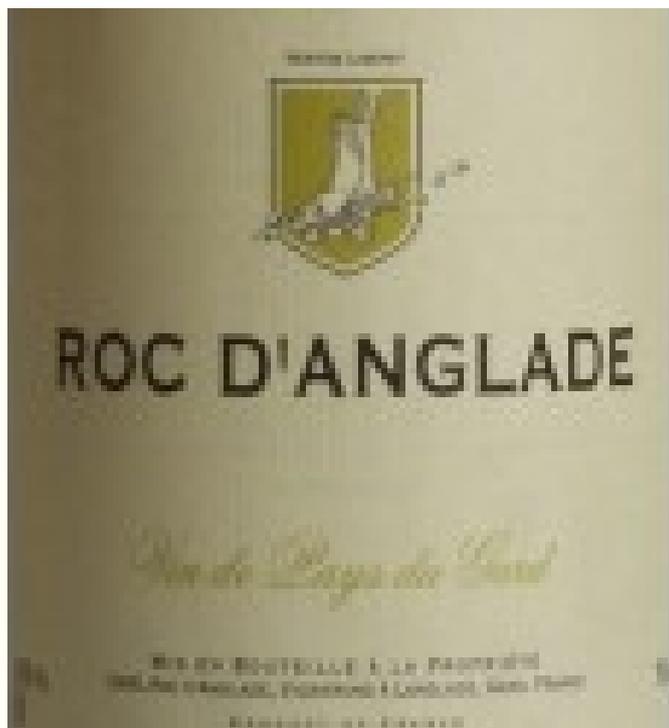


Roc d'Anglade blanc 2015



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2015

Appellation: IGP Gard

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

RVF: 16/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRESENTATION DU ROC D'ANGLADE

Commentaires sur ce

Roc d'Anglade blanc 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. Avec un peu plus de chair que dans les versions précédentes, le blanc 2015 conserve son caractère aigu et intense.*

La Revue du Vin de France (juil.-Août 2017) : "40 grands vins blancs de Méditerranée", 16/20. *Issu du terroir historiquement réputé de Langlade, le blanc de Rémy Pédréno, autrefois pur chenin d'esprit très bourguignon (réduction grillée), a gagné en souplesse et en expressivité. Un exemple probant de l'évolution d'un style ambitieux, bâti sur des références extérieures, vers le plus grand sens du lieu. Il y a dans ce 2015 beaucoup de chair et de saveur, malgré un degré alcoolique très contenu (12°). Comme en Roussillon, cet équilibre est la résultante d'une viticulture de haute exigence, véritablement artisanale. Alexis [Goujard, ndlr] s'enthousiasme : "Un bouquet mûr, avenant, superbe volume de bouche, de l'ampleur sudiste, une trame droite. Frais et bien construit, il fera l'unanimité."*

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 :

16/20 RVF. Un grand chenin du Languedoc, faisant partie du "*cercle restreint des meilleurs blancs du Sud*" (RVF 2015).