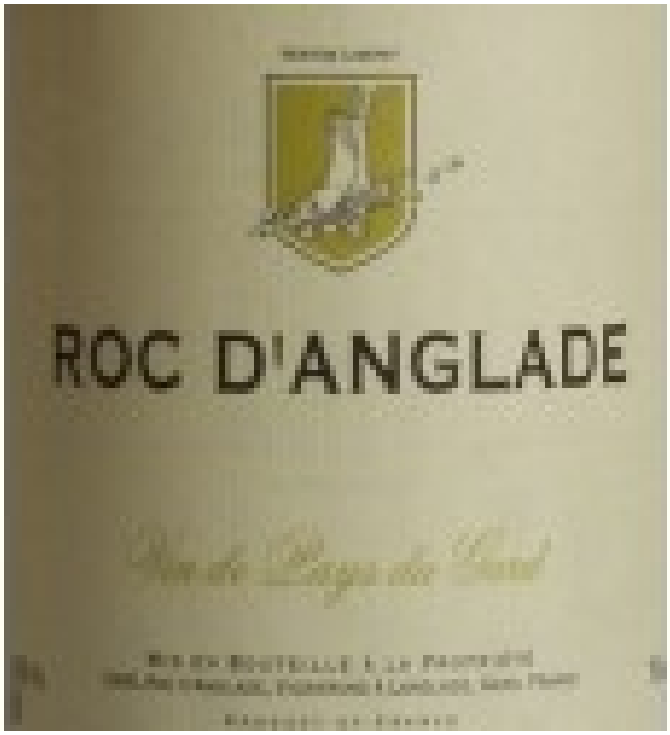
Roc d'Anglade blanc 2014



Prix du produit :

123,00 €

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)**.