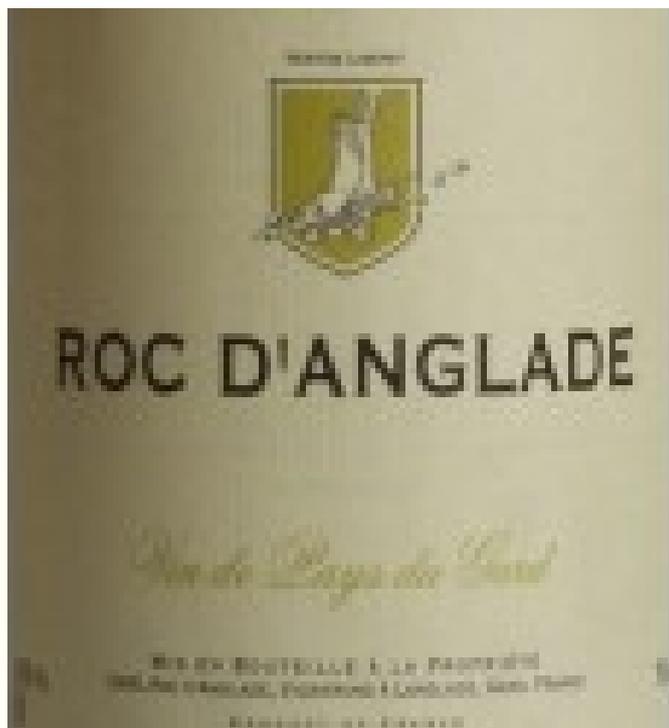


# Roc d'Anglade blanc 2016



Prix du produit :

**240,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2016

Appellation: IGP Gard

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

## PRESENTATION DU ROC D'ANGLADE

Commentaires sur ce

**Roc d'Anglade blanc 2016** signé Rémy Pedreno :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : **coup de coeur**, 16,5/20. *Un fruit blanc éclatant, des notes de foin et de céréales caractérisent le blanc. La bouche fait preuve de tenue, son volume s'allie à la fraîcheur pour un résultat salivant.*

**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 :**

**16,5/20 RVF.** Un grand chenin du Languedoc, faisant partie du "*cercle restreint des meilleurs blancs du Sud*".