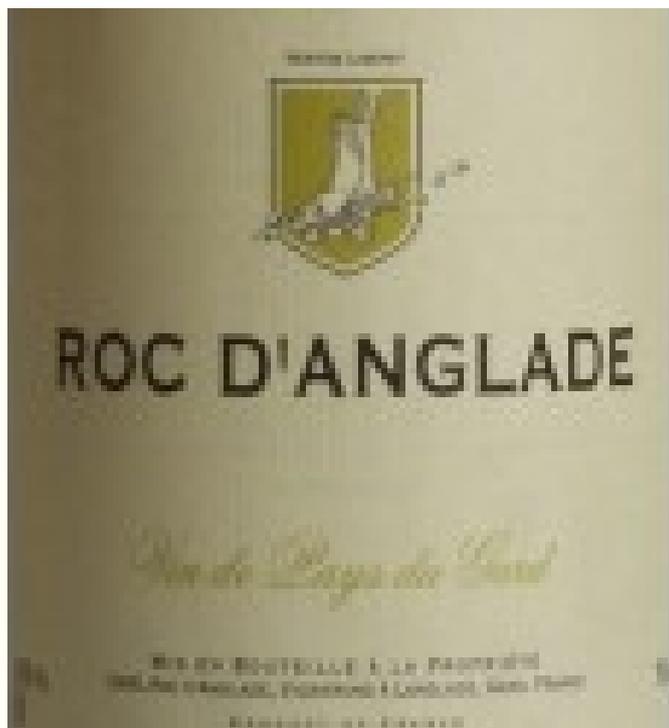


Roc d'Anglade blanc 2008 JEROBOAM



Prix du produit :

280,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2008

Appellation: IGP Gard

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 17,5/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRÉSENTATION DE ROC D'ANGLADE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Roc d'Anglade blanc 2008 JEROBOAM signé Rémy Pedreno

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2011 (août 2010) : 17,5/20. *Provenant du cépage ligérien chenin, ce vin savoureux et délicat, fort apprécié des sommeliers éclairés, fait partie du cercle restreint des meilleurs blancs du Sud. Le 2008 est élégant, délicat et tendu, élevé avec grand soin. Somptueuse finale citronnée.*

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

Débourage 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*".