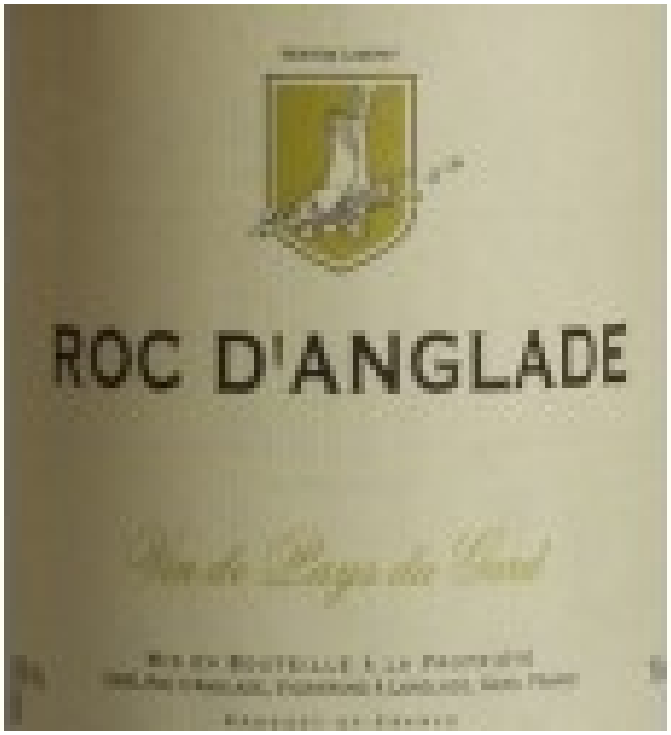
Roc d'Anglade blanc 2010 JEROBOAM



Prix du produit :

260,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): R. Pedreno (ROC d'ANGLADE)
Millésime: 2010
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 2010 JEROBOAM signé **Rémy Pedreno**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2013 (août 2012) : 17,5/20.

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*".