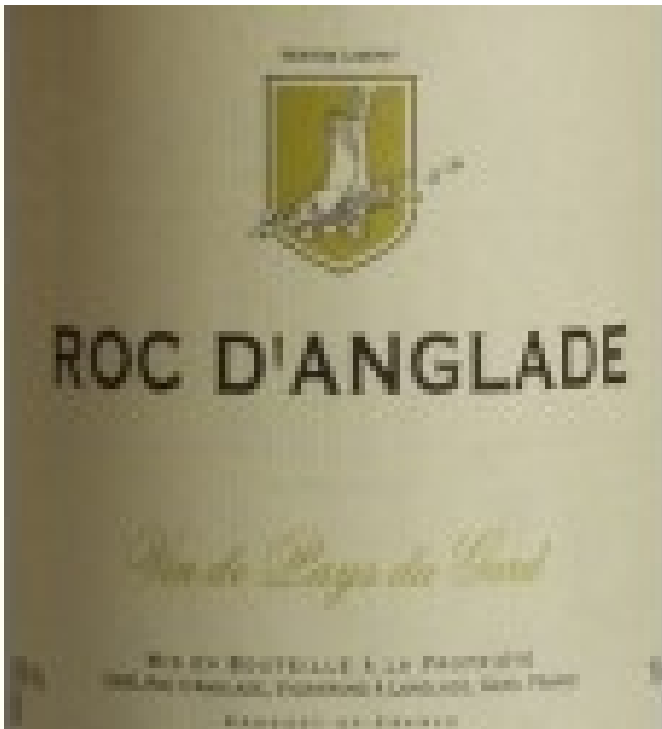


Roc d'Anglade blanc 2013 MATHUSALEM



Prix du produit :

460,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2013

Appellation: IGP Gard

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 600cl

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Roc d'Anglade blanc 2013 MATHUSALEM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : 15,5/20. *"Issu de chenin, le blanc, savoureux et délicat, fort apprécié des sommeliers éclairés, fait partie du cercle restreint des meilleurs blancs du Sud."*

Guide Bettane + Desseauve 2016 : 15,5/20. *"Coup de coeur. Le carafage révèlera ses superbes arômes de brugnol, de poivre ainsi qu'un boisé au service de la matière. Grande minéralité qui donne à la bouche élan et pureté."*

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 2016).