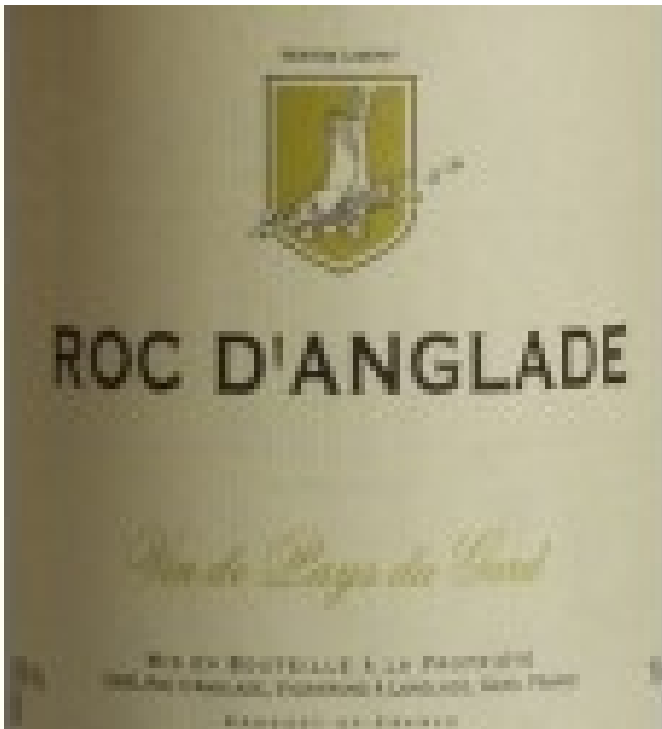


Roc d'Anglade blanc 2016 MATHUSALEM



Prix du produit :

410,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2016

Appellation: IGP Gard

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 600cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Roc d'Anglade blanc 2016 MATHUSALEM 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*".