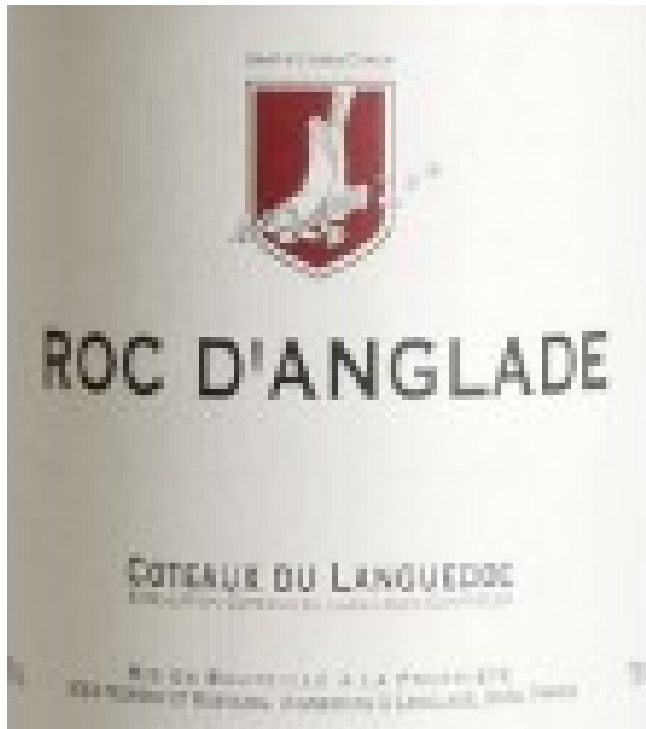


Roc d'Anglade rouge 2010 MAGNUM



Prix du produit :

105,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2010

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 17/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Roc d'Anglade rouge 2010 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2013 : 17/20. *Dégusté en élevage, le vin s'est montré aromatiquement complexe sur la prune, le poivre noir, pour laisser deviner une matière étoffée, ciselée, au grain de tanin raffiné.*

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, août 2011): 91/100. *Tasted as an assemblage from each foudre-sized, parcel-specific lot, the 2010 Roc d'Anglade displays blackberry and cherry fruit that are fresh and tart, yet lusciously juicy. With extremely fine-grained tannin despite early picking and bracing fruit character, this is at once smoothly mouth-coating and invigorating. Impressions of smoky black tea, peat, crushed stone and salted sirloin juices lead into an exuberant, downright refreshing finish. Surprisingly, this striking cuvee weighs in ? at 13.5% alcohol ? just below the 2009. I suspect it will merit attention for a decade.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNOBLE :

6 Ha

Cépages : 55 % Carignan, 25% Mourvèdre, 25 % Grenache- Syrah-Cinsault

Densité moyenne : 4 000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 25-30 ans

Taille : gobelet languedocien et double cordon de Royat

Terroir : marnes calcaires sur argilo-limono-siliceux

Coteaux : expositions Nord, Est et Sud-Ouest

CULTURE :

Culture naturelle sans pesticides ni produits de synthèse

Certification Agriculture Biologique

Travail mécanique du sol, enherbement naturel

VENDANGE :

Manuelle.

Entière à 80 %.

Rendements moyens : 27 Hl/ha

VINIFICATION :

Levures indigènes

Cuve ouverte, pas d'extraction

Durée moyenne : 11 jours

Entonnage par gravité

ELEVAGE & MISE EN BOUTEILLES :

Elevage de 18 mois sur lies fines

1/3 en demi-muids (6 Hl)

1/3 en muids (12 Hl)

1/3 en foudres (30 Hl)

Filtration légère sur terres blanches.

DEGUSTATION : Élégance et fraîcheur

Description brève du produit :

Grenache-syrah-mourvèdre et Carignan: un Languedoc proche d'un Rhône méridional. Millésime rare. 17/20 RVF.