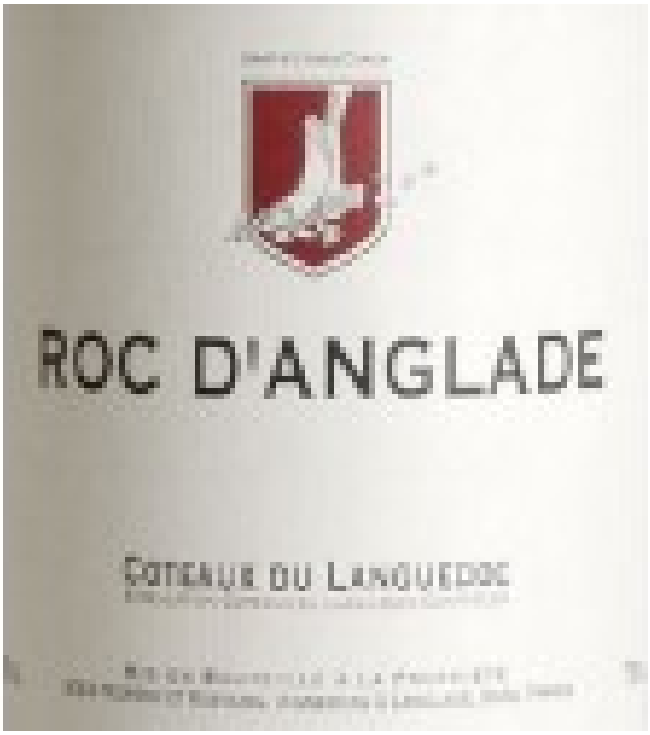
# Roc d'Anglade rouge 2011 MAGNUM




**Prix du produit :**

95,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): R. Pedreno (ROC d'ANGLADE)
Millésime: 2011
Appellation: IGP Gard
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 15/20
Wine Advocate (Parker): 88/100
Cépage dominant: carignan

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Roc d'Anglade rouge 2011 MAGNUM**

**Guide Bettane et Desseauve 2014**: *Autour de la syrah, du carignan, du grenache et du mourvèdre, voici un vin sudiste aux accents de thym et d'olive noire. La pureté du fruit comme la définition de la texture impressionnent en bouche. Apogée de 2020 à 2025.*

**Guide RVF des Meilleur Vins de France 2014**: *Le rouge 2011 ne démérite pas, expressif dans ses notes épicées, de laurier et fleurs séchées : une grande fraîcheur, une matière veloutée et caressante, charnue, toujours digeste, agrémentée d'amers salivants en finale.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avr. 2014): *The 2011 Vin de Pays du Gard is also noteworthy, with it sappy herbs, saddle leather, black cherry and pit-styled fruits all emerging from the glass. Made from 50% Carignan, 25% Mourvedre and 25% Grenache and Syrah, enjoy this medium-bodied, balanced, elegant and nicely focused southern France red over the coming*

*4-5 years.*

**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 :** Elégance et fraîcheur

**Description brève du produit :**

Grenache-syrah-mourvèdre et Carignan: un Languedoc proche d'un Rhône méridional. Rare.