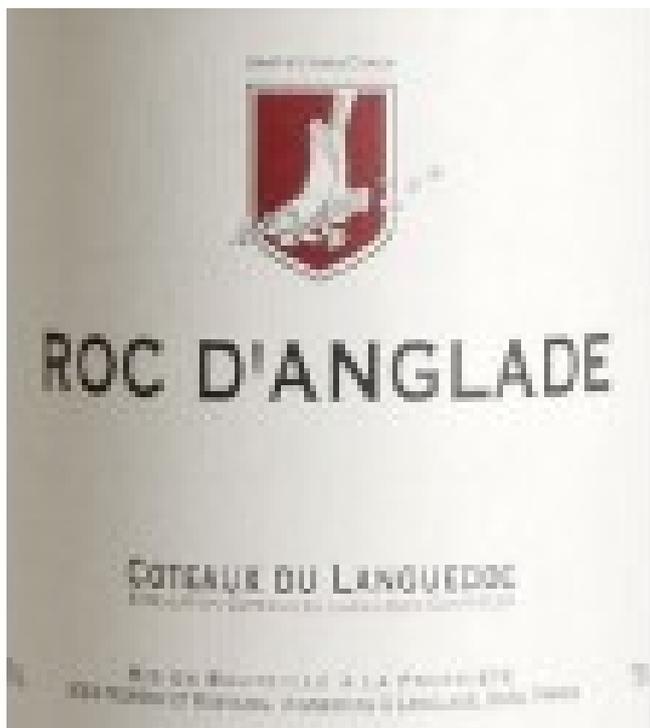


Roc d'Anglade rouge 2011 MATHUSALEM



Prix du produit :

500,00 €

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: 600cl

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 MATHUSALEM

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 : Élégance et fraîcheur

Description brève du produit :

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