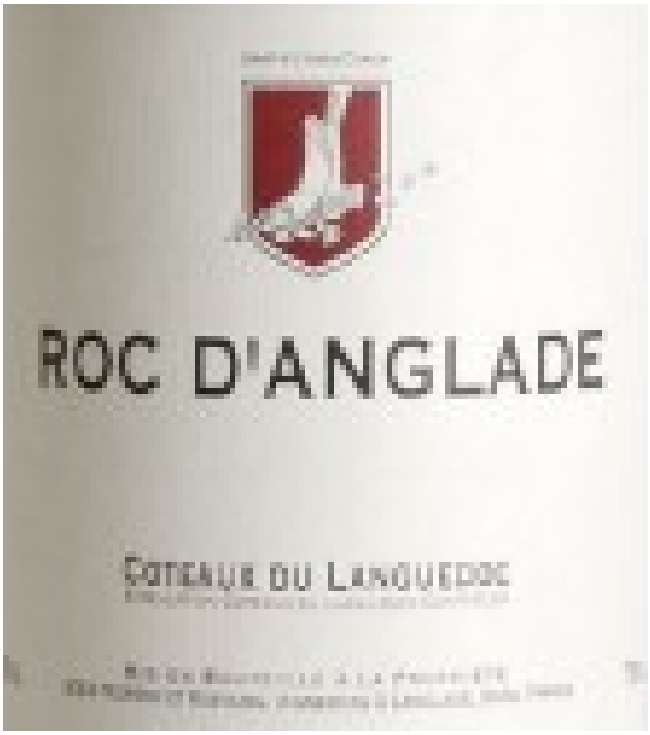
Roc d'Anglade rouge 2014 MAGNUM



Prix du produit :

85,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): R. Pedreno (ROC d'ANGLADE)
Millésime: 2014
Appellation: IGP Gard
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 16/20
Cépage dominant: carignan

Description du produit :

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

Commentaires sur ce Roc d'Anglade rouge 2014 MAGNUM

Commentaire du vigneron *: "Sa robe pourpre aux reflets violacés, éclatante et limpide, annonce un fruit étincelant. Au nez, framboise, rose, laurier et cuir frais vous introduisent dans un monde complexe et aérien. En attaque, c'est un concentré de fraîcheur et de légèreté, de fruit et de minéralité. Longue finale, sur des tanins de velours qui vous caressent avec discrétion. Beaucoup de classe et de potentiel."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : *16/20. Pur, tendu et droit, ce vin a repris de la couleur et de la densité pendant son élevage. Il possède un potentiel certain, une fraîcheur remarquable, aérienne, un caractère encore réservé, à la limite de l'austérité.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNOBLE : 6 Ha : 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 :

16/20 RVF. Une finesse de tanins assez rare sous ces latitudes, très facile d'accès dans ce beau millésime 2014...