

# Roc d'Anglade rouge 2016 MATHUSALEM



Prix du produit :

**390,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2016

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 600cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Roc d'Anglade rouge 2016 MATHUSALEM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : **coup de coeur**, 16,5/20. *Le nez est discret, porté par le fruit et le réglisse. Les tanins sont souples, et l'acidité en filigrane apporte un côté salivant. Ce vin précis est déjà excellent, mais l'encaver constitue également une option intéressante.*

**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 :**

**16,5/20 et coup de coeur RVF.** Une finesse de tanins assez rare sous ces latitudes. Un des vins préférés des sommeliers : son élégance et sa complexité, après quelques années de patience, donnent plein d'idées d'accords gastronomiques !