Roc d'Anglade rouge 2017 MATHUSALEM

Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): R. Pedreno (ROC d'ANGLADE)
Millésime: 2017
Appellation: IGP Gard
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 600cl
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

Roc d'Anglade rouge 2017 MATHUSALEM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : **coup de coeur** et 16/20. *Montre l'expression délicate et tout en dentelle d'un assemblage à majorité carignan. Une sensation juteuse qui en fait une bouteille déjà accessible dans la jeunesse.*

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 :

Coup de coeur et **16/20 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 !