

Roc d'Anglade rouge 2018



Prix du produit :

252,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2018

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

94/100 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 !

Description du produit :

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

Roc d'Anglade rouge 2018 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 94/100. Ce rouge 2018 très énergique évoque d'emblée la chair de cerise bien juteuse. La structure tanique est très légère, avec un côté acidulé en finale. Ce 2018 est une mise en avant parfaite du style Roc d'Anglade, finesse et pureté, et le secret de la maison qui le fera sans nul doute traverser les prochaines

années sans problème.

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