

# Roc d'Anglade rouge 2019



Prix du produit :

**270,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2019

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 95/100

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

### Roc d'Anglade rouge 2019

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021): **95/100**. *Le 2019 en rouge est un vin de patience : il divulgue des arômes de vin, de romarain et la cerise bien juteuse, sous des tanins caressants.*

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 :**

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 !