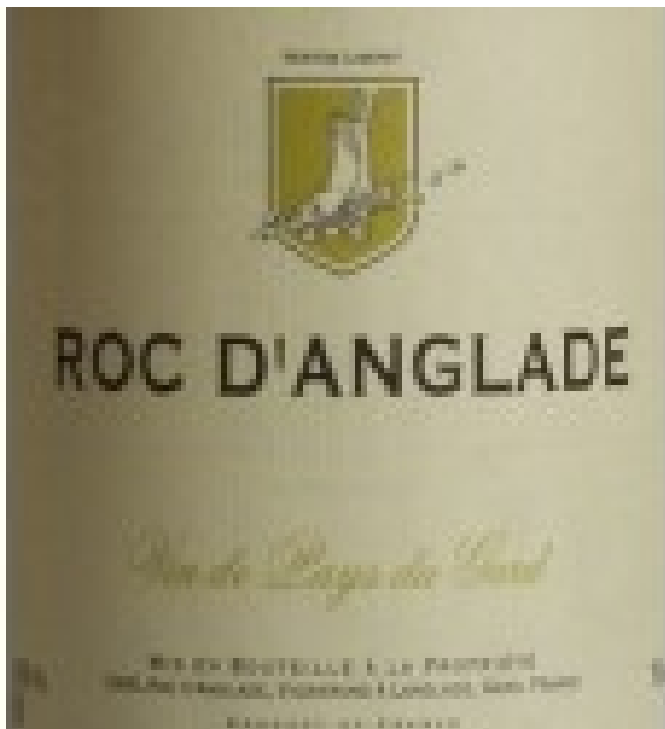


# Roc d'Anglade blanc 2019



Prix du produit :

**135,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2019

Appellation: IGP Gard

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 93/100

Cépage dominant: chenin

## Description brève du produit :

Un grand chenin du Languedoc, faisant partie du "*cercle restreint des meilleurs blancs du Sud*".  
La coqueluche des sommeliers, production très limitée !

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

## Roc d'Anglade blanc 2019 signé Rémy Pedreno

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021): **93/100**. *Le blanc se fond dans une palette de fenouil, de céréales et dispose d'une bouche qui a du relief. La tension et les fins amers tiennent ce vin fin et aromatique.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

---

**VIGNOBLE** : 2 Ha (75 % Chenin, 15 % Chardonnay, 10% Grenache blanc et gris-Carignan blanc)

Densité : 4 000 à 5 000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Taille : double cordon de Royat et gobelet

Terroir : caillouteux sur argilo siliceux calcaire

Coteaux : expositions Nord, Sud et Est

**CULTURE** : Culture naturelle sans pesticides ni produits de synthèse

Certification Agriculture Biologique.

Travail mécanique du sol, enherbement naturel.

**VENDANGE** : Manuelle

Pressée non éraflée

Rendements : 33 Hl/ha

Pas de vendange verte

**VINIFICATION** :

Levures indigènes

Débourbage 24 h

Entonnage par gravité

Vinification en demi-muids de 6 Hl

**ELEVAGE & MISE EN BOUTEILLES** : Elevage dans le bois sur lies fines pendant 12 mois, puis 6 mois en cuve inox.

Batonnage selon les besoins.

Filtration.

**DEGUSTATION** : Sensualité et Minéralité