

Roc d'Anglade Mitis blanc moelleux 2019



Prix du produit :

70,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2019

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: Chasselas

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

Description du produit :

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

Roc d'Anglade Mitis blanc moelleux 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNOBLE :

0.50 Ha : 100 % Chasselas

Densité : 3000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 100 ans

Taille : Gobelet

Terroir : caillouteux sur argilo-siliceux-calcaire

Coteaux : Exposition Sud

Cette cuvée Mitis, que nous n'avons plus produite depuis 2003, n'est pas issue des vignes du domaine. Elle provient d'une parcelle de Chasselas plantée en 1917, cultivée selon les principes d'une agriculture naturelle, respectueuse du vivant.

CULTURE : Culture naturelle sans pesticides ni produits de synthèse

Travail mécanique du sol, enherbement naturel.

VENDANGE : Manuelle

Pressée non éraflée

Rendements : 15 Hl/ha

Pas de vendange verte

VINIFICATION :

Levures indigènes

Débourbage 24 h

Entonnage par gravité

Vinification en demi-muids de 6 Hl

Arrêt de fermentation pour laisser 60 g de sucre/l

ELEVAGE & MISE EN BOUTEILLES :

Elevage en demi-muids sur lies fines pendant 6 mois et 2 mois en cuve inox

Batonnage selon les besoins

Filtration non stérile

DEGUSTATION : Sensualité et Minéralité