Roc d'Anglade rouge 2022

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): R. Pedreno (ROC d'ANGLADE)
Millésime: 2022
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 du produit :

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

Le domaine livre des caisse bois de 12x75cl, nous les reconditionnons en cartons neutres de 6x75cl... sauf si vous en commandez 12 bien sûr (pour livraison en France continentale uniquement).

Roc d'Anglade rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **94/100**. *Roc d'Anglade 2022 se veut un caresse épicée, au grain délicat, et affirme sa trame très fine, sa sapidité et l'allonge que nous aimons.*

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 :

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 ! Le domaine livre des caisse bois de 12, nous les reconditionnons en cartons neutres de 6x75cl... sauf si vous en commandez 12 bien sûr.