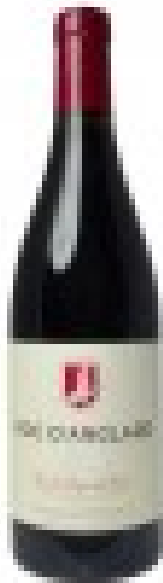


# Roc d'Anglade rouge 2023



Prix du produit :

**282,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2023

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

Description du produit :

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

Le domaine livre des caisses 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 2023**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025): **94/100**. *Le rouge 2023, séduisant en diable, profond et texturé, possède l'allant de son carignan juteux, avec des notes de cassis et*

---

*de myrtille.*

**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