

# Roc d'Anglade rouge 2023 MAGNUM



Prix du produit :

**297,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2023

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

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 !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE ROC D'ANGLADE**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK Roc d'Anglade rouge 2023 MAGNUM**

**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