

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 CUVEES 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 : Elégance et fraîcheur