

Roc d'Anglade Anglada rouge 2023



Prix du produit :

300,00 €

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: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Anglada

Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

Micro cuvée, micro rendements, micro production. Nous avons droit à 3 bouteilles par an :-). Nous n'avons pas dégusté ce vin...

Description du produit :

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

Roc d'Anglade Anglada rouge 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNOBLE :

Langlade en garrigue : lieux-dits Canzert et Mégères

60 % Cinsault, 40 % Syrah,

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 100 %.
Rendements moyens : 15 Hl/ha

VINIFICATION :

Levures indigènes
Cuve ouverte, pas d'extraction
Durée moyenne : 15 jours
Entonnage par gravité

ELEVAGE & MISE EN BOUTEILLES :

Elevage de 18 mois dont 12 mois sur lies fines en foudres de 12 Hl
Filtration très légère.
SO2 total = 15 mg/l (dose maxi en vin bio = 100 mg/l, en vin conventionnel 150 mg/l)