

# Roc d'Anglade Anglada blanc 2023

Prix du produit :

105,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): R. Pedreno (ROC d'ANGLADE)  
Millésime: 2023  
Appellation: IGP Gard  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Anglada  
RVF: 94/100  
Cépage dominant: grenache blanc

## Description brève du produit :

Une nouvelle micro cuvée depuis 2021, avec des micro rendements (10hl/ha !), 100% grenache blanc (jeunes vignes de moins de 10 ans) et longue garde potentielle car forte concentration et acidité. Notre allocation annuelle : 1 bouteille :-) Nous n'avons pas dégusté...

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

### Roc d'Anglade Anglada blanc 2023

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): Coup de coeur et 94/100.** Le blanc 2023, vinifié et élevé en demi-muids, assure question tonicité et séduit par son bouquet floral. Si il est accessible dès sa prime jeunesse, il vieillira à merveille.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**VIGNOBLE :**

Cépage : 100% Grenache blanc, sélection massale greffée à la parcelle

Superficie : 0,50 Ha

Densité : 4 500 pieds/ha

Age moyen des vignes : 7 ans

Taille : Gobelet

Terroir : coteaux calcaires entourés de garrigues sur les hauteurs du vignoble de Langlade

Exposition : Nord – Ouest

**CULTURE :**

Culture naturelle sans pesticides ni produits de synthèse

Certification Agriculture Biologique

Travail mécanique du sol, enherbement naturel

**VENDANGE :**

Manuelle

Pressée non éraflée

Rendements : 10 Hl/ha

Pas de vendange verte

**VINIFICATION :**

Levures indigènes

Débourbage 24 h

Entonnage par gravité

Vinification en demi-muids de 6 Hl

**ELEVAGE & MISE EN BOUTEILLES :**

Elevage en demi-muids sur lies fines pendant 12 mois et 6 mois en cuve inox

Bâtonnage selon les besoins

Filtration non stérile