

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 CUVÉES 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