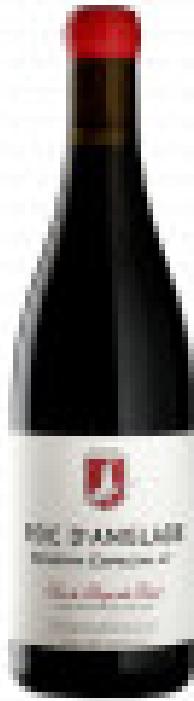


Roc d'Anglade "Reserva Especial n°12" rouge



Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: NM

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Reserva Especial

RVF: 94/100

Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

94/100 RVF. Inspiré d'une vieille tradition espagnole qui consiste à assembler chaque nouveau millésime avec des plus anciens afin d'obtenir le vin le plus représentatif possible du domaine. Le numero 12 est un assemblage de 5 millésimes. Un OVNI au potentiel de garde immense !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Roc d'Anglade "Reserva Especial n°12" rouge

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): 94/100. *Reserva Especial n°12 se montre rafraîchissant, porté par ses 50% de carignan, et possède le jus frais et racé du domaine. Les épices et le tanin poudré rendent à ce rouge lumineux toute sa finesse, avec une acidité*

parfaite pour vieillir.

Fiche technique rédigée par le domaine :

VIGNOBLE :

Cépages : 50% Carignan, 25% Mourvèdre, 25% Syrah, Grenache et Cisault

CULTURE :

Culture naturelle sans pesticides ni produits de synthèse

Certification Agriculture Biologique

Travail mécanique du sol, enherbement naturel

ELEVAGE : Chacun des millésimes est élevé en foudre de chêne, les plus jeunes ne seront en foudre que durant 6 mois, les plus anciens durant plus de 54 mois. Une fois l'assemblage effectué, un second affinage en bouteille durant 12 mois est réalisé.