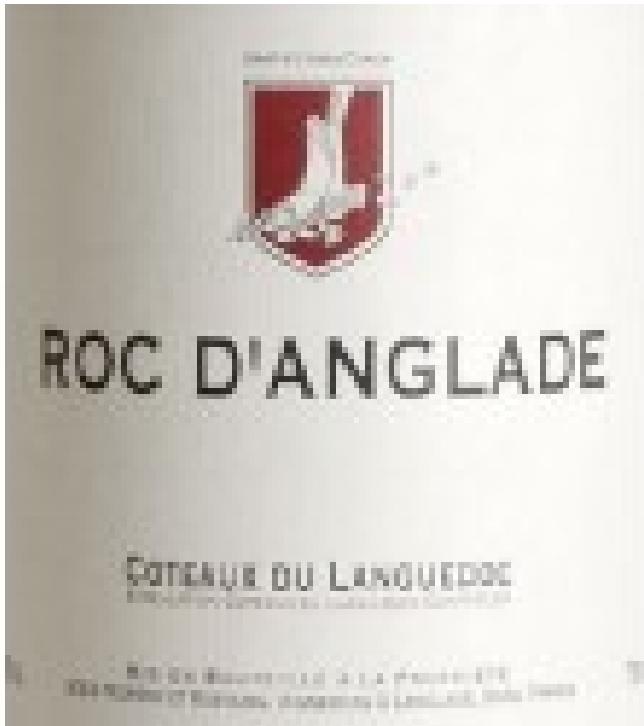


# Roc d'Anglade rouge 2013



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2013

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

## Description brève du produit :

**17,5/20** (RVF: "nous avons été éblouis par le rouge 2013"). Grenache-syrah-mourvèdre et Carignan: un Languedoc proche d'un Rhône méridional, d'ailleurs parfois classé dans cette région. Rare. (L'un des **280 meilleurs vins français sélectionnés par les dégustateurs de la RVF**, Hors Série nov. 2015.)

## Description du produit :

*En savoir plus sur le **Roc d'Anglade** en général.*

## Commentaires sur ce **Roc d'Anglade rouge 2013** :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016** : "Nous avons été éblouis par le rouge 2013, d'une sensualité à la fois émouvante et discrète dans ses arômes et d'une insigne finesse dans ses tanins"

Sélectionné dans le **Best of 2015 de la RVF Hors Série** de nov. 2015 - Les **280 meilleurs vins français** sélectionnés par nos dégustateurs : "C'est un nouveau jalon dans la quête stylistique de

*Rémy Pedreno. Longue garde possible, malgré la délicatesse structurelle du vin."*

**mybettanedesseaume.fr:** "Signé par une parfaite maturité de raisin, 2013 séduit d'emblée par sa distinction presque nordiste. Puissance sage et extraction dans le même esprit."

**La Revue du Vin de France:** "Alors que le 2012 s'est refermé, ce 2013 en cuves avant mise, affiche un équilibre brillant entre un fruit aérien de grenade, un soupçon de moelleux dans sa chair satinée et un squelette acide incisif"

**La Revue du Vin de France** (mars 2016) - Les 50 cuvées qui racontent le Languedoc : "Eblouissant rouge 2013, d'une sensualité à la fois émouvante et discrète dans ses arômes, pétales de rose à peine suggérés. Plus étoffé que les 2012 et 2014, ce vin montre pourtant une finesse insigne dans ses tanins. C'est un nouveau jalon dans la quête stylistique du vigneron. **17.5/20**".