

# Roc d'Anglade rouge 2024

Prix du produit :

**262,20 €**



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2024

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: carignan



**Description brève du produit :**

Une finesse de tanins assez rare sous ces latitudes. Un des vins préférés des sommeliers : son élégance et sa complexité, après quelques années de patience, donnent plein d'idées d'accords gastronomiques !

**Description du produit :**

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

**Roc d'Anglade rouge 2024**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**VIGNOBLE :**

6 Ha

Cépages : 55 % Carignan, 25% Mourvèdre, 25 % Grenache- Syrah-Cinsault

---

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 80 %.  
Rendements moyens : 27 Hl/ha

**VINIFICATION :**

Levures indigènes  
Cuve ouverte, pas d'extraction  
Durée moyenne : 11 jours  
Entonnage par gravité

**ÉLEVAGE & MISE EN BOUTEILLES :**

Élevage de 18 mois sur lies fines  
1/3 en demi-muids (6 Hl)  
1/3 en muids (12 Hl)  
1/3 en foudres (30 Hl)  
Filtration légère sur terres blanches.

**DÉGUSTATION :** Élégance et fraîcheur