

# Roc d'Anglade rouge 2024 MAGNUM



Prix du produit :

**267,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2024

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

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 CUVEES EN STOCK**

**Roc d'Anglade rouge 2024 MAGNUM**

**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

**ELEVAGE & MISE EN BOUTEILLES :**

Elevage 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.

**DEGUSTATION :** Élégance et fraîcheur