

Roc d'Anglade "Reserva Especial n°13" rouge



Prix du produit :

484,50 €

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

RVF: 95/100

Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

95/100 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 13 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°13" rouge :

La Revue du Vin de France (Karine Valentin, mai 2026) : **95/100**. Rien n'est laissé au hasard sur ce domaine qui a fait de la précision son bâton de maréchal. Sur ce terroir marno-calcaire, il pratique des infusions sur de la vendange entière et des élevages en foudres. Syrah et cinsault, deux parcelles dans la garrigue, un jus qui parle terroir élevé en terre cuite et en solera.

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.