

# Roc d'Anglade rouge 2021



Prix du produit :

**270,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2021

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Cépage dominant: carignan

Description du produit :

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

Le domaine livre des caisse bois de 12x75cl, nous les reconditionnons en cartons neutres de 6x75cl... sauf si vous en commandez 12 bien sûr.

Commentaires sur ce

Roc d'Anglade rouge 2021 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **Coup de coeur, 94/100.** *"Le rouge rappelle le Rhône septentrional, avec sa forte empreinte de poivre noir, de mure et de violette. Il bénéficie de la fraîcheur du millésime pour exprimer toute l'élégance, la tension et l'énergie de son terroir."*

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

**Description brève du produit :**

**Coup de coeur et 94/100 RVF!** 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 ! Le domaine livre des caisses bois de 12, nous les reconditionnons en cartons neutres de 6x75cl... sauf si vous en commandez 12 bien sûr.