

# Roc d'Anglade Anglada rouge 2022



Prix du produit :

**99,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2022

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Anglada

Cépage dominant: cinsault

Description du produit :

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

### Roc d'Anglade Anglada rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

#### VIGNOBLE :

Langlade en garrigue : lieux-dits Canzert et Mégères

60 % Cinsault, 40 % Syrah,

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 100 %.

Rendements moyens : 15 Hl/ha

**VINIFICATION :**

Levures indigènes

Cuve ouverte, pas d'extraction

Durée moyenne : 15 jours

Entonnage par gravité

**ELEVAGE & MISE EN BOUTEILLES :**

Elevage de 18 mois dont 12 mois sur lies fines en foudres de 12 Hl

Filtration très légère.

SO2 total = 15 mg/l (dose maxi en vin bio = 100 mg/l, en vin conventionnel 150 mg/l)

**Description brève du produit :**

Micro cuvée, micro rendements, micro production. Nous avons droit à 3 bouteilles par an :-)  
Nous n'avons pas dégusté ce vin...