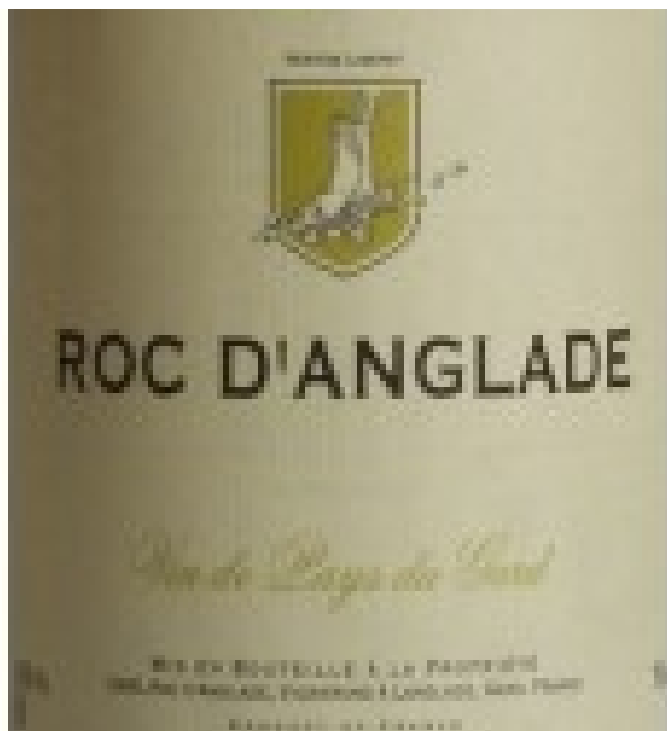


# Roc d'Anglade blanc 2022



Prix du produit :

**150,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2022

Appellation: IGP Gard

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Roc d'Anglade blanc 2022 signé Rémy Pedreno

Fiche technique rédigée par le domaine :

**VIGNOBLE** : 2 Ha (75 % Chenin, 15 % Chardonnay, 10% Grenache blanc et gris-Carignan blanc)

Densité : 4 000 à 5 000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Taille : double cordon de Royat et gobelet

Terroir : caillouteux sur argilo siliceux calcaire

Coteaux : expositions Nord, Sud et Est

**CULTURE** : Culture naturelle sans pesticides ni produits de synthèse

Certification Agriculture Biologique.

Travail mécanique du sol, enherbement naturel.

**VENDANGE** : Manuelle

---

Pressée non éraflée  
Rendements : 33 Hl/ha  
Pas de vendange verte

**VINIFICATION :**

Levures indigènes  
Débourbage 24 h  
Entonnage par gravité  
Vinification en demi-muids de 6 Hl

**ELEVAGE & MISE EN BOUTEILLES :** Elevage dans le bois sur lies fines pendant 12 mois, puis 6 mois en cuve inox.  
Batonnage selon les besoins.  
Filtration.

**DEGUSTATION :** Sensualité et Minéralité

**Description brève du produit :**

Un grand chenin du Languedoc, faisant partie du "*cercle restreint des meilleurs blancs du Sud*".  
La coqueluche des sommeliers, production très limitée !