

Roc d'Anglade rouge 2023



Prix du produit :

282,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2023

Appellation: IGP Gard

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

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 (pour livraison en France continentale uniquement).

Roc d'Anglade rouge 2023

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 :

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