

Domaine Roc d'Anglade

Vin de Pays du Gard 2001

Vin : Vin de Pays du Gard Roc d'Anglade 2001

Région : Languedoc

Appellation : Vin de Pays du Gard

Cépages : 40% Carignan, 20% Mourvèdre, 20% Syrah et 20% Grenache



Présentation : Domaine viticole Languedocien de 10 Ha situé à Langlade dans le Gard, village renommé pour la finesse de ses vins de garde depuis le XVème siècle. Le vignoble est composé d'une mosaïque de terroirs argilo siliceux sur marnes calcaires. L'exposition dominante est au Nord, conférant aux vins un équilibre et une fraîcheur particulière, dans le respect du fruit. Âge moyen des vignes : 25 ans. Densité : 4 000 pieds/ha. Culture naturelle sans pesticide ni produit de synthèse. Travail mécanique du sol. Labour et/ou enherbement naturel. Pas de désherbant.

Culture : Sol caillouteux sur argilo-siliceux-calcaire. Coteaux en exposition nord, est et sud-ouest. Vendanges manuelles en caissettes de 20Kg.

Vinification : Elevage sur lies, 70 % en demi-muids et foudres neufs de 13hl, 30% en cuve.

Dégustation : Belle robe rubis éclatant, limpide. Nez riche et complexe, fleurs et plantes aromatiques typiques de la garrigue, épices douces et fruits rouges. La bouche présente beaucoup de finesse et de fraîcheur, légèreté apparente de constitution, matière pleine et soyeuse, gorgée de fruits, grande longueur en finale.

Apogée : 2003 - 2013

Service : 13 à 15°C (carafer 1h avant le repas, si le vin est jeune)

Accompagnement idéal : Poulet rôti, un navarin d'agneau, une entrecôte au Roquefort...

Prix : En 2012, 35 € en caviste. Millésime disponible 2009.

