

Domaine Roc d'Anglade

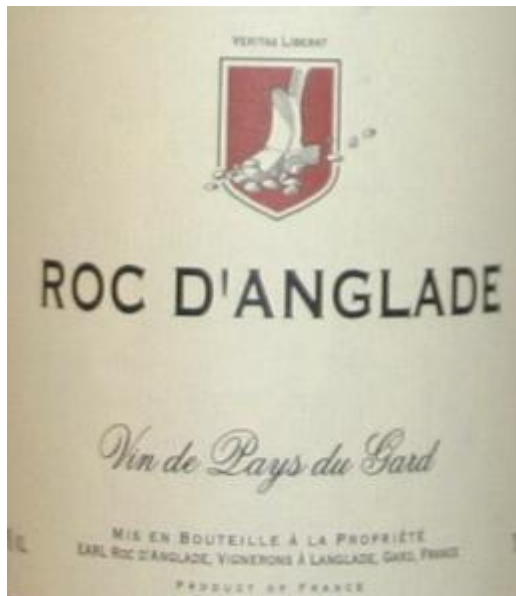
Vin de Pays du Gard Rosé 2009

Vin : Vin de Pays du Gard Roc d'Anglade Rosé 2009

Région : Languedoc

Appellation : Vin de Pays du Gard

Cépages : 40% Mourvèdre, 35% Carignan et 25% Syrah



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 XV^{ème} 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.

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

Vinification : Débourageage 24 heures à 15 °C. Levures indigènes, pas d'enzymage. Vinification en cuves inox. Températures surveillées. Elevage 6 mois en cuves, sur lies fines. Fermentation malolactique. Filtration avant la mise en bouteilles.

Dégustation : Vin frais, croquant et marqué par un fruit acidulé très charmeur. En bouche, on apprécie l'équilibre entre la fraîcheur et le gras. Commentaires du producteur ; robe saumon très pâle à reflets argentés, limpide et éclatante, évoquant un blanc de noirs. Nez très fin, sur des notes minérales, florales et épicées (coriandre). Le fruit vient à l'aération, pamplemousse, pêche-abricot. Attaque ample et harmonieuse, beaucoup de gras et de fraîcheur ; très désaltérant, une gourmandise.

Apogée : 2010 - 2012

Service : 11 à 13°C (le producteur conseille de carafier 1h avant le repas)

Accompagnement idéal : Grillades...

Prix : En 2012, 13 € en caviste. Millésime disponible 2009.

