



ROC D'ANGLADE

Roc d'Anglade Rouge Vin de Pays du Gard 2017

77,50\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique

	Code produit	14132143
	Prix licencié	67.33\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Vin de pays (VDP)
	Région	Pays d'Oc
	Sous-région	Gard
	Cépage(s)	Carignan
	Cépage(s)	Mourvèdre
	Cépage(s)	Grenache Noir
	Cépage(s)	Syrah
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Domaine de Roc d'Anglade est un domaine viticole de 7.5 hectares situé à Langlade dans le Languedoc, village renommé pour la finesse de ses vins de garde depuis le XVIe siècle. Le Domaine de Roc d'Anglade est aux mains de Rémy Pedreno, vigneron qui mène avec rigueur et talent le domaine.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dans la grande plénitude de son fruit, le rouge de Roc d'Anglade développe des parfums de framboise, de myrtille, teintés de notes poivrées. Délicatesse, raffinement et harmonie caractérisent cette cuvée à la finale aérienne et subtilement veloutée.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols de marnes calcaires sur argilo-limono-siliceux. Vendanges manuelles.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation en cuve ouverte, sans extraction, avec levures indigènes.
18 mois sur lies fines : 1/3 en demi-muids, 1/3 en muids, 1/3 en foudres.



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie