



Roc d'Anglade Rouge 2020

COMPLEX FRUITIG | KRUIDIG
FLORAAL | FRAÎCHEUR

PROFIEL



DOMEIN
Roc d'Anglade



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Carignan, Mourvèdre,
Grenache-Syrah-Cinsault



GLAS
Riedel Pinot Noir



DRINKVENSTER
2031

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Duif op houtskool met crème van knolselderij en polenta, kalkoen, kalfsvlees, gebakken vlees, gelakte eend



KAAS

Blue d'Auvergne (Blauwe kaas), Roquefort



AWARDS

La Revue du Vin de France : 95/100

the **best** grapes
bottled for **you**

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt en ondergaan daarbij een strenge selectie. De 15 dagen durende maceratie en fermentatie nemen plaats in open kuipen, hierbij wordt geprobeerd om overextractie te vermijden. Alle processen in de wijnkelder gebeuren met de hulp van de zwaartekracht. De wijn rijpt 12 maanden op droesem in een mix van grote foudres van 30 hl, muids van 12 hl en demi-muids van 6 hl. Hierna volgt nog een verdere rijping van 6 maanden in inox cuves. De wijn gaat ongefilterd op fles. Hij bevat slechts 15 mg/l zwavel/sulfiet, dit terwijl de maximaal toegelaten dosis bij conventionele wijnbouw 150 mg/l bedraagt en 100 mg/l bij biologische wijnbouw.



WIJNGAARD

De druiven komen van in totaal 6 hectare wijngaarden die volledig biologisch worden bewerkt. De bodem wordt mechanisch bewerkt en kent een natuurlijke begroeiing. De oriëntatie van de verschillende percelen is zowel noord, zuidwest als oost. De bodem bestaat uit zandsteen, mergel, klei en kalksteen. De stokken zijn gemiddeld een 25 jaar oud, de Carignan stokken zijn met hun 30-35 jaar wat ouder. Het rendement bedraagt 33 hl per hectare. Er gebeurt geen groene pluk en er staan zo'n 4.000 stokken per hectare.

WIJNBOUWER: ROC D'ANGLADE

Roc d'Anglade in Langlade is het geesteskind van Rémi Pédréno. Dit kleine dorp met zo'n 2.000 inwoners in de Gars nabij Nîmes kent een rijke wijngeschiedenis. Reeds in 936 werd hiervan een eerste geschreven melding gemaakt. Rémi Pédréno is een echte idealist en een veeleisende wijnbouwer met een zwak voor de Carignan druif. Hij wil volledig zijn eigen ding kunnen doen en verzaakt daarom aan de appellatie AOC Coteaux du Languedoc. Langlade is nochtans het enigste dorp in de Gars dat wijnen onder dit label op de markt mag brengen. Zonder dit weetje zou het toch wat verbazend klinken dat deze absolute topwijnen onder Vin de Pays vallen. Alle wijnen op Roc d'Anglade worden op een volledig biologische manier geproduceerd. En onder invloed van Gérard Gauby is Rémi ook onder invloed gekomen van de biodynamische wijnbouw. Hij streeft naar een rijke biodiversiteit in en rond de wijngaarden. De druiven worden enkel met de hand geplukt en ondergaan een strenge selectie. Sinds de start van zijn project zit er een vrije grote evolutie in de stijl van zijn wijnen, dit onder andere omdat hij met grote foudres is beginnen werken. Rémi beschouwt zichzelf eerder als een artiest die tot dromen aanzet dan een pure wijnbouwer. De wijnen van Roc d'Anglade zijn een expressie van zijn grote persoonlijkheid en zijn door hun finesse, elegantie en grote bewaarpotentieel op korte tijd een echt begrip geworden bij de wijnamateurs.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Languedoc

APPELLATIE
Vin de Pays du Gard



KLIMAAT
Koel maritiem met tijdens de zomer een mix van continentale en maritieme invloeden

