



Domaine Roc D'Anglade Roc D'Anglade Rouge 2021

LANGUEDOC | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Domaine Roc D'Anglade



SERVEER T°
13-15° C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
Grenache, Mourvèdre & Grenache-Syrah-Cinsault



GLAS
Riedel Pinot Noir



DRINKVENSTER
2032

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR

BODY

MINERAAL

COMPLEX

FUNKY

FOOD



FOODPAIRING

DUIF

KALKOEN

KALF

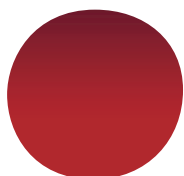
EEND



KAAS

ROQUEFORT

BLAUWE KAAS



FRAMBOOS

BRAAM

HOUT

LAURIER

LEDER

PIOENROOS

TIJM

the **best** grapes
bottled for you

ROC D'ANGLADE





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 lichtjes gefilterd op fles.



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 20 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 wijnamateer.

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

