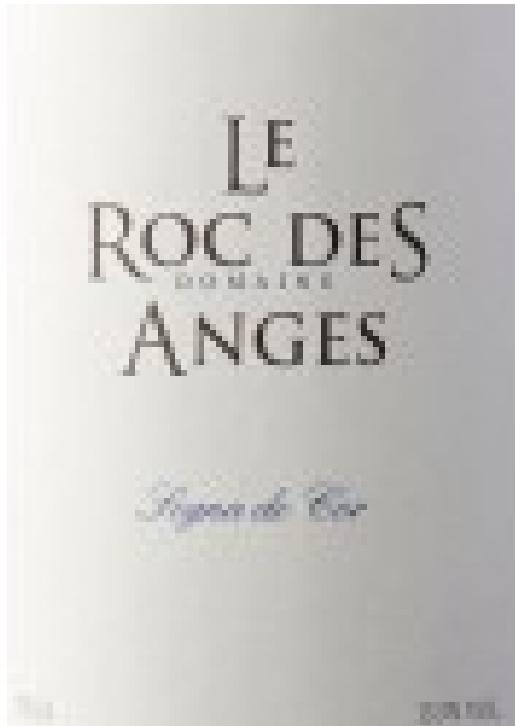


Le Roc des Anges "Segna de Cor" rouge 2016



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): M. Gallet (ROC des ANGES)

Millésime: 2016

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Segna de Cor

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

15/20 B+D. La cuvée du Roc des Anges la plus accessible jeune. Le changement de cap gustatif (et qualitatif !) était flagrant depuis les 2014.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU ROC DES ANGES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Roc des Anges "Segna de Cor" rouge 2016

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15/20. Olive noire, notes florales, fruit noir, doté d'une mâche fine, il se donne entièrement et avec bonheur. Un vin direct souriant, qui sait rester léger sans être simple. Superbe. Apogée de 2018 à 2025.

Commentaire du domaine : Son nom est l'anagramme de Roc des Anges. Issu d'un assemblage des vignes de carignan les plus jeunes, simplicité est sa première qualité. Il a en effet été imaginé dans cet esprit d'un vin à l'aise partout et pour tous. Il est dynamique, d'une franche expression et toujours en bonne compagnie, plat en sauce, BBQ, apéritif entre copains...

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche technique rédigée par le domaine :

Segna des Cor est issu de la sélection des vignes les plus jeunes du domaine, soit 15 à 30 ans, en majorité des grenaches (50%), puis carignan et syrah. Le travail de cave vise à conserver intact le fruit et la sève du vin, d'où le choix d'un élevage en cuve béton.

9 mois suffisent à ce vin pour révéler en toute simplicité le croquant de son fruit, sur une texture de bouche dynamique et pleine.