

# Le Roc des Anges "Segna de Cor" rouge 2023



**Prix du produit :**

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2023

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Segna de Cor

Cépage dominant: grenache

## Description brève du produit :

La cuvée du Roc des Anges la plus accessible jeune. La cuvée de plaisir par excellence, qui revendique le sud par ses arômes d'herbes de Provence et de garrigue, tout comme la finesse et la délicatesse en bouche, marque de fabrique de Marjorie et Stéphane Gallet.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Roc des Anges "Segna de Cor" rouge 2023

**Commentaire du domaine :** Son nom est l'anagramme de Roc des Anges. Issu d'un assemblage de jeunes vignes, la 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...

**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.