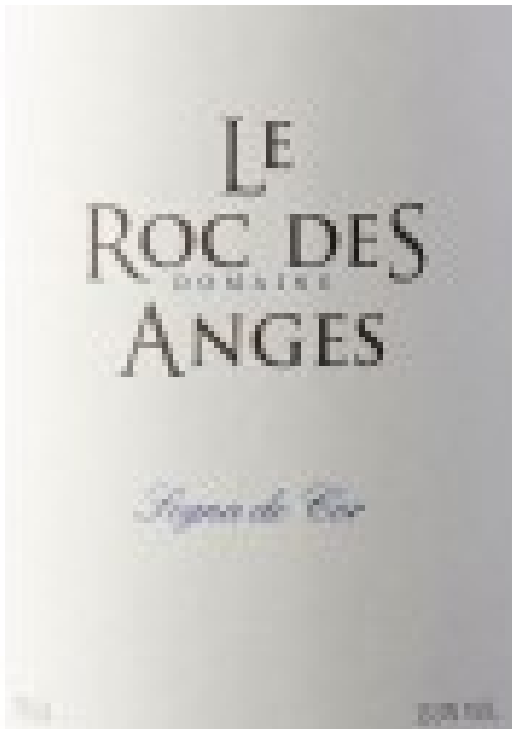


Le Roc des Anges "Segna de Cor" rouge 2014



Prix du produit :

15,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2014

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Segna de Cor

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Description du produit :

PRESENTATION DU ROC DES ANGES

Commentaires sur ce Segna de Cor 2014 du Roc des Anges :

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 18/20. *Porté sur la fraîcheur, la limaille, le grillé et le floral, le nez évoque un grand blanc. La bouche est tout aussi minérale et complexe, à la fois juteuse et aiguisée, subtile et énergique. Un tour de force, qui a survolé avec grâce notre dégustation à l'aveugle. Apogée : 2016 - 2024.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2017 : *Les rouges 2014 ont en commun une belle élégance de texture, avec une teneur en alcool très mesurée.* **15/20**

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.

Description brève du produit :

18/20 B+D. La cuvée du Roc des Anges la plus accessible jeune.