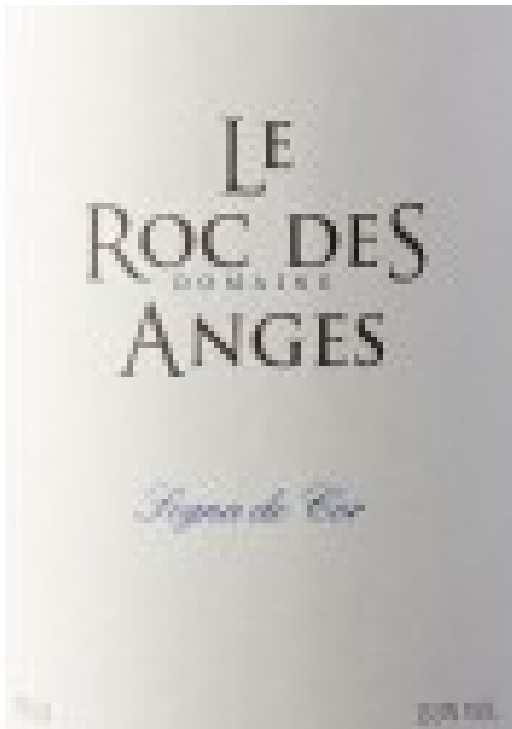


Le Roc des Anges "Segna de Cor" rouge 2015



Prix du produit :

15,00 €

caractéristiques du produit :

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2015

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Segna de Cor

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRESENTATION DU ROC DES ANGES

Commentaire sur ce

Roc des Anges "Segna de Cor" rouge 2015

Commentaire rédigé par le 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...*

La Revue du Vin de France (n°614 Septembre 2014 Spécial foires aux vins) : *Coup de coeur. "Expressif, sudiste, mais aussi racé, fluide et élégant."*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 14,5/20, fourchette d'apogée : 2017-2019.

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 :

La cuvée du Roc des Anges la plus accessible jeune. Le changement de cap gustatif (et qualitatif !) était flagrant depuis les 2014. Encore plus impressionnant en 2015 !