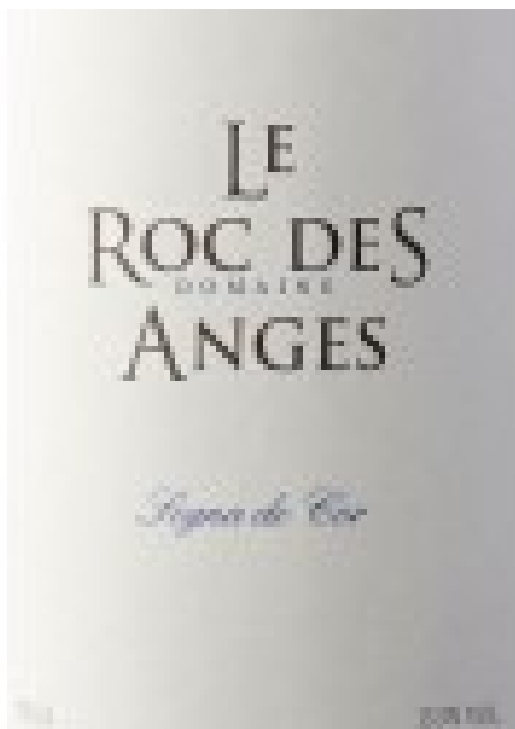


# Le Roc des Anges "Segna de Cor" rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

**35,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2017

Appellation: Côtes du Roussillon Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Segna de Cor

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Roc des Anges "Segna de Cor" rouge 2017 MAGNUM

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 14,5/20. *Un fruité juteux et épicé pour ce rouge lisse et de belle facture, incarnant à la perfection l'esprit de partage. 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.

**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.