



Roc des Anges

Segna de Cor, Côtes Catalanes rouge IGP



2023, 750 ml



Frankreich, Roussillon



9910235089



Carignan, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt:

13,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Poulet rôti mit Tomaten-Oliven-Jus & gebratenen Kartoffeln
(Geflügel)

Merguez vom Grill mit Joghurt-Minze & Couscous-Salat (Fisch)

Ratatouille-Tarte mit Ziegenfrischkäse (vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.11.2025

Information

„Segna de Cor“ ist ein Anagramm von „Roc des Anges“ und der Wein von den jüngsten Reben der Sorten Grenache noir, Syrah, Carignan und Cinsault von Böden mit ockerfarbenem Lehm, Schiefer und kalkreichen Kieselsteinen von den Terrassen des Agly sowie von verwitterten Schieferböden der Piémont Pyrénées Oriental. Ausgebaut in Holz und Beton.

Farbe

leicht transparentes, leuchtendes Granatrot

Nase

Wenn man so will, dann ist der „Segna de Cor“ der „Vin de Soif“ des Weinguts, der rote, gekühlte Aperitif und „Vin de Copiains“. Es ist eine dunkelfruchtige, frisch und saftig wirkende Cuvée mit Noten von Rosen und Veilchen, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Roten Johannisbeeren und Blaubeeren. Dazu kommen Anklänge von Süßholz, Grafit, nassem Stein, etwas Feuerstein und schwarzer Olive.

Gaumen

Am Gaumen wirkt die Cuvée ebenso saftig wie trinkfreudig mit viel Energie, lebendiger, reifer, dunkler Frucht und südlicher Würze, etwas Schwarztee, Tabak und wiederum mit Süßholz, Oliven und Gestein. Die Tannine sind geschmeidig und der Wein bei aller Trinkfreude intensiv und nachhaltig.