

Caves  
Maillol  
Perpignan

**S**on nom et l'anagramme de Roc des Anges. Il a en effet été imaginé dans l'esprit d'un vin à l'aise partout et pour tous, le caméléon de la gamme. Il est dynamique, d'une franche expression et toujours de bonne compagnie !



VIN  
SEC  
Vin Nature



ROUSSILLON

# SEGNA DE COR LE ROC DES ANGES

IGP Côtes Catalanes



**OUVRI** } 30 Mins avant  
**SERVIR** } 14 - 16°C  
**GARDE** } 5 ans

**Terroir :**

Schistes friables feuilletés verticalement.

**Cépages :**

Sélection des vignes les plus jeunes du domaine, soit 15 à 30 ans.

50% Grenache noir, Syrah, Carignan

**Vinification :**

Fermentation en levures indigènes en cuve béton. Grappes entières

**Élevage :**

9 mois en cuve béton.

## ACCORDS



**APÉRO**

À déguster avec les copains sur un bon saucisson.

**DU CRU !**

Parfait sur une poitrine de cochon laquée au miel.



**SIMPLE**

Idéal sur une bavette à l'échalote et frites maison.

**FAMILIAL**

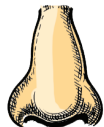
À partager sur des pieds de cochons.



## Notes de Dégustation



Jolie robe pourpre, profonde.



Intense, fruité, fruits rouges, épices.



Gourmande, jolie fraîcheur, belle énergie.



LE  
ROC DES  
DOMAINE  
ANGES

*Latour-de-France*

# LE ROC DES ANGES

À Latour-de-France, **Marjorie et Stéphane Gallet** cultivent le partage, la lumière et la curiosité. Pour eux, l'essentiel est dans la nature, le lieu donne son énergie au vin, la lumière du Roussillon éclaire mais ne brûle pas. Le goût du lieu a forgé l'esprit de leurs vins.

Le nom du domaine est né d'une vigne de carignan sur une veine de quartz ; un coteau au sol blanc, posé au milieu des schistes noirs. Ce lieu-dit s'appelait le Roc Blanc car la nature avait donné cette veine éclatante de quartz.

Le Domaine du Roc des Anges est né de cette dualité en 2001.

25 hectares de vieux grenache, carignan, macabeu et syrah s'expriment pour donner naissance à des vins de très grande qualité, d'expression catalane. Le Domaine du Roc des Anges a toujours eu une orientation biologique et depuis 2011, la conduite en biodynamie s'est imposée tout naturellement.



*Caves Maillol* – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération