



ROGIER × LARSSON

GRANGE DE GAZAL 2023
CORBIÈRES



Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Sol : Schiste, Grés, Calcaire, Marne

Mode de sélection : Sélection parcellaire de vieilles vignes à dominante SYRAH

Vinification : Vinification traditionnelle avec délestage. Cuvaision longue (3-4 semaines)

Rendement : 30-40 HL/Hectare

Degré d'Alcool : 13,5%

Elevage & Conditionnement : Elevage sur lies avec batonnage. Conditionnement dans nos chais.

Dégustation : Très belle robe grenat intense aux reflets noirs. Très joli nez de fruits noirs mûrs, belle concentration et notes d'épices douces de genièvre avec une pointe de chocolat. Bouche riche, épicée, bien équilibrée aux arômes de fruits à l'alcool qui nous emmène sur une finale intense et persistante avec des notes légères de fumée. Très beau potentiel.

MÉDAILLES :

- OR LYON 2025 MILLÉSIMES 2023 & 2024
- OR VINALIES FR 2025 MILLÉSIME 2024