

R/L

ROGIER × LARSSON

SENTIER DE LA TRAVERSE 2023
CORBIÈRES



Cépages : Syrah, Grenache

Sol : Schiste, Grés, Calcaire, Marne

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

Vinification : Vinification traditionnelle avec délestage. Cuvaison 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 rouge grenat intense aux reflets noirs. Nez intense de petits fruits rouges des bois légèrement épicé avec une pointe de moka. Très belle bouche, élégante, fruitée, bien équilibrée avec des notes de poivre du Sichuan qui se termine par une finale riche et très harmonieuse.

MÉDAILLES :

- OR LYON 2025 MILLÉSIME 2024