



ROGIER × LARSSON

DOMAINE BORDA
COL D'ENCHA 2023
FAUGÈRES

Cépages : Syrah, Grenache

Sol : Schiste

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 : 15%

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

Dégustation : Nez complexe et notes de fruits noirs écrasés et de griottes. La bouche est riche, complexe avec des notes de caramel et de poivre noir, les tanins sont soyeux.

Belle finale riche et harmonieuse avec un beau potentiel de garde.

MÉDAILLES :

- OR PARIS 2025 MILLÉSIME 2023
- OR VINALIES FR 2025 MILLÉSIME 2023
- OR MACON 2025 MILLÉSIME 2023

