



ROGIER × LARSSON

VIGNOBLE BORDA
TERRASSES DU SOLEIL 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 : Très beau fruité intense de mure, cassis, framboise. La bouche est riche, sur les fruits rouges avec une belle complexité sur des notes de chocolat qui s'épanouissent pour finir sur des fruits à l'eau de vie.

La finale persistante est riche et soyeuse avec une belle harmonie.

MÉDAILLE :

• GRAND OR 2025 MILLÉSIME 2023