



ROGIER × LARSSON

SOLEIL COUCHANT 2024
PAYS D'OC

Cépages : CSM Cabernet, Syrah, Merlot

Sol : Argilo-calcaire

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

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

Rendement : 30-40 HL/Hectare

Degré d'Alcool : 14,5%

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

Dégustation : Robe grenat sombre aux reflets noirs. Nez intense de fruits noirs, d'épices poivre du Sichuan et des notes de chocolat. Bouche harmonieuse aux arômes de griottes, mûres, myrtilles, clous de girofle. Très belle finale suave, riche, complexe et persistante.

