



ROGIER × LARSSON



CHÂTEAU DE MUS
VILLA MURIS 2023
LANGUEDOC

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Sol : Graves, Argilo-calcaire

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 : Élevage en cuve. Conditionnement dans nos chais.

Dégustation : Belle robe rouge, brillante, aux nuances rubis. Nez intense dominé par des notes de fruits noirs mûrs, qui rappelle la garrigue, le zan avec une pointe balsamique et camphrée. Bouche pleine, soutenue par des tanins poudrés. Belle longueur, avec une finale sur le cacao. Vin typé et plaisant