



ROGIER × LARSSON

COL DES ANGES 2023
LANGUEDOC

Cépages : Syrah, Grenache

Sol : Calcaire, Galets roulés

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 : 14,5%

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

Dégustation : Très beau nez de fruits noirs des bois. Robe intense aux reflets noirs. Très belle bouche aux arômes de fruits mûrs avec une belle complexité, des notes de chocolat, de kirch et de noyau de cerise. Très belle finale fruitée et complexe aux tanins soyeux avec une très belle persistance.

MÉDAILLES :

- OR VINALIES INTERNATIONAL 2025 MILLÉSIME 2024

