



## ROGIER × LARSSON

LES ROUVIÈRES 2024  
LANGUEDOC



**Cépages** : Syrah, Grenache, Mourvèdre

**Sol** : Argilo-calcaire

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

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

**Rendement** : 30-40 HL/Hectare

**Degré d'Alcool** : 13,5%

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

**Dégustation** : Belle couleur intense. Nez de petits fruits rouges, notes de garrigue complexes et d'épices noires.

Belle bouche équilibrée, complexe, riche avec des notes de caramel et de fruits à l'alcool. Finale harmonieuse et soyeuse.

**MÉDAILLE :**

• OR MACON 2024 MILLÉSIME 2023