



ROGIER × LARSSON

CHÂTEAU ARTIX
TERRASSES DES ALOUETTES 2023
MINERVOIS

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Sol : 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 : 14,5%

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

Dégustation : Très belle robe rouge grenat profond aux reflets noirs. Nez de fruits noirs mûrs, kirch, moka, épices poivre noir. Belle bouche structurée, fine et complexe avec des notes de chocolat noir, zan, de clou de girofle et de garrigue. Très belle finale aux tanins soyeux, avec une belle complexité et de l'élégance.

