



ROGIER × LARSSON

CHÂTEAU ARTIX
CAP D'AZE 2023
MINERVOIS



Cépages : Syrah, Grenache, Carignan

Sol : Calcaire, Galets roulés

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

Vinification : Macération carbonique en cuvaïson longue de 4 à 5 semaines.

Rendement : 30-40 HL/Hectare

Degré d'Alcool : 14,5%

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

Dégustation : Très belle robe intense aux reflets noirs, le nez est intense avec des notes de petits fruits noirs mûrs légèrement macérés, d'épices de genièvre, de moka. Bouche riche sur les fruits noirs, complexe avec des notes toastées légèrement torréfiées. Très belle finale soyeuse, complexe avec une belle élégance, riche avec une très belle persistance. Joli vin sur sa jeunesse ou la garde (3-5 ans)