



ROGIER × LARSSON

DOMAINE LES HAUTS DU CRÈS
SENTIER SAUVAGE 2024
MINERVOIS

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

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

Dégustation : Belle robe grenat sombre. Nez intense de fruits noirs écrasés, d'épices de clous de girofle avec des notes délicates de chocolat. La bouche fruitée et complexe développe des arômes de fruits murs, griottes, mures, myrtilles avec des notes de chocolat et moka. La finale est intense, riche, complexe et persistante.

