



## ROGIER × LARSSON

L'IRRÉSISTIBLE 2023  
MONTPEYROUX



**Cépages** : Syrah, Grenache, Mourvèdre

**Sol** : Argilo-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** : 13,5%

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

**Dégustation** : Joli fruit de griotte, belle bouche élégante, complexe, épicée avec des notes de moka. Belle finale riche aux tanins soyeux avec une bonne persistance.