



ROGIER × LARSSON

CLAIR DE LUNE 2023
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE «LESQUERDE»

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Sol : Schiste

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

Vinification : Vinification traditionnelle avec délestage. Cuvaizon longue (3-4 semaines). Macération carbonique en cuvaizon longue (4 à 5 semaines).

Rendement : 25-35 HL/Hectare

Degré d'Alcool : 14%

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

Dégustation : La couleur d'un pourpre profond avec des nuances noires nous emmène sur des arômes intenses, complexes, aux notes de fruits à l'alcool et noyau de cerise, avec une belle complexité. Bouche riche de fruits noirs écrasés, tapenade et chocolat ; très belle finale complexe avec des notes de poivre noir persistante. Beau potentiel de garde.

