



ROGIER x LARSSON

COL DEL CAVAL 2023
SAINT-CHINIAN



Cépages : Roussanne, Rolle, Grenache

Sol : Schiste

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

Vinification : Macération pelliculaire avec maîtrise des températures

Rendement : 40-50 HL/Hectare

Degré d'Alcool : 14,5%

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

Dégustation : Très belle robe pâle aux reflets verts. Nez sur les fleurs blanches et les épices douces. Très bel équilibre sur la pêche blanche avec des saveurs d'agrumes exaltées par des notes citronnées. Finale harmonieuse, complexe et persistante avec une pointe de vanille et de noix de coco.

MÉDAILLES :

- OR MACON 2025 MILLÉSIME 2023