



ROGIER × LARSSON

COMBE D'AZE 2023
SAINT-CHINIAN



Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Sol : Schiste

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 : 14,2%

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

Dégustation : Belle couleur intense. Nez de petits fruits rouges , notes de garrigue complexes et épicées.

Belle bouche équilibrée, épices douces de genièvre, note de moka. Finale harmonieuse et élégante.