



ROGIER x LARSSON



COMBE D'AZE 2024
SAINT-CHINIAN

Cépages : Roussanne, Rolle, Grenache

Sol : Schiste

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

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 aux reflets verts. Nez élégant aux notes de fleur d'aubépine, de fruits exotiques et d'épices douces. Très bel équilibre sur la fraîcheur avec des arômes de pêche de vigne et des saveurs d'agrumes exaltées par des notes de mandarine. Finale élégante, gourmande, persistante avec une pointe légèrement fumée.