



ROGIER x LARSSON

COMBE D'AZE 2024
SAINT-CHINIAN



Cépages : Syrah, Grenache

Sol : Schiste

Mode de sélection : Sélection parcellaire Syrah et Grenache

Vinification : Macération pelliculaire avec maîtrise des températures.

Rendement : 40-50 HL/Hectare

Degré d'Alcool : 13,5%

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

Dégustation : Très belle robe lychee claire avec des légers reflets bleus. Le nez fin est intense avec des notes de petits fruits rouges que l'on retrouve avec une bouche très bien équilibrée, harmonieuse et acidulée. La finale fruitée est élégante avec une belle persistance aromatique, légèrement saline.