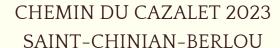


ROGIER × LARSSON



Cépages : Syrah, Grenache

Sol: Schiste

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

Vinification : Macération carbonique en cuvaison longue de 4 à 5 semaines.

Rendement: 30-40 HL/Hectare

Degré d'Alcool: 14,5%

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

Dégustation: Belle couleur intense. Nez de petits fruits rouges, notes de garrigue complexes et épicées , de tapenade.Belle bouche équilibrée, épices douces, griottes , fruits à l'eau de vie avec des notes de caramel, de chocolat noir et d'épicesde poivre du Sichuan. Finale riche, soyeuse et persistante.

MÉDAILLES:

- OR VINALIES INTERNATIONAL 2025 MILLÉSIME 2023
- OR MACON 2025 MILLÉSIME 2023
- OR LYON 2025 MILLÉSIME 2023

