



ROGIER × LARSSON

CHEMIN DU CAZALET 2023
SAINT-CHINIAN-BERLOU

Cépages : Syrah, Grenache

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 : 14,5%

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'épices de 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

