



## ROGIER × LARSSON

MÉMOIRE DU TERROIR 2023  
SAINT-CHINIAN-ROQUEBRUN

**Cépages** : Syrah, Grenache, Mourvèdre

**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** : La couleur d'un pourpre profond avec des nuances noires nous emmène sur des arômes intenses, complexes aux notes de fruits à l'alcool et noyau de cerise avec une belle complexité. La bouche structurée présente des notes d'épices de clou de girofle avec une pointe de moka et torréfaction. La finale sur la fraîcheur est marquée par des saveurs empyreumatiques persistantes. Un très beau vin à déguster sur un filet de bœuf maturé et mariné aux épices de la garrigue.

### MÉDAILLES :

- OR VINALIES INTERNATIONALE 2024 MILLÉSIME 2023
- OR MACON 2024 MILLÉSIME 2023
- OR LYON 2024 MILLÉSIME 2023

