

R/L

## ROGIER × LARSSON

L'ICÔNE 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** : Belle robe grenat aux reflets profonds. Nez de fruits noirs écrasés, pointe vanillée. Belle bouche fruitée, complexe avec des notes d'épices douces de genièvre et de poivre du Sichuan. Equilibre élégant avec des tanins soyeux. Belle finale sur la fraîcheur et l'harmonie.

### MÉDAILLES :

- OR VINALIES INTERNATIONAL 2024 MILLÉSIME 2023
- OR LYON 2024 MILLÉSIME 2023