



## ROGIER × LARSSON

DOMAINE DE MUS  
LA CHAPELLE 2023  
PAYS D'OC



**Cépages** : Cabernet, Merlot

**Sol** : Argilo-calcaire

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

**Vinification** : Vinification traditionnelle avec délestage. Cuvaision longue (3-4 semaines)

**Rendement** : 30-40 HL/Hectare

**Degré d'Alcool** : 14,5%

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

**Dégustation** : Belle robe rubis intense. Nez élégant aux arômes de petits fruits rouges des bois avec des notes d'épices de genièvre légèrement vanillé. Bon équilibre et attaque en bouche avec des arômes présents et une très belle faicheur. Finale harmonieuse, riche et complexe.