



ROGIER x LARSSON

CHARDONNAY 2025
PAYS D'OC



Cépages : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Mode de sélection : Sélection parcellaire de Chardonnay

Vinification : Macération pelliculaire avec maîtrise des températures.

Rendement : 40-50 HL/Hectare

Degré d'Alcool : 14,5%

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

Dégustation : Très belle robe jaune clair aux reflets verts. Nez intense et typé avec une très belle complexité et des notes légères de fumée. La bouche est harmonieuse avec un très bel équilibre qui nous promène sur des arômes d'agrumes, de pêche, de poire et d'épices douces.

L'élevage est élégant avec des notes subtiles de boisé. Très belle finale soyeuse et persistante.