ROGIER x LARSSON

SYRAH 2024
PAYS D'OC

Cépages : Syrah

Sol : Argilo-calcaire

Mode de sélection : Sélection parcellaire de vieilles vignes à dominante Syrah

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

Rendement : 30-40 HL/Hectare

Degré d'Alcool : 14%

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

Dégustation : Très belle robe intense aux reflets pourpre éclatants.
Le nez révèle une matière fruitée intense entre les fruits des bois (framboise, mure) et la fleur de violette accompagnéed'épices douces.
Très concentrée et dense, la bouche aromatique développe beaucoup de charme et de fraicheur.
La finale est intense aux tanins soyeux.