



ROGIER x LARSSON

SAUVIGNON 2024
PAYS D'OC



Cépages : Sauvignon

Sol : Argilo-calcaire

Mode de sélection : Sélection parcellaire de Sauvignon

Vinification : Macération pelliculaire avec maîtrise des températures.

Rendement : 60 HL/Hectare

Degré d'Alcool : 12,5%

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

Dégustation : Très belle robe étincelante jaune or pâle.

Le nez intense de pêche de vigne, de fleurs d'accacia nous transporte sur une palette aromatique en bouche avec des notes de litchi, de zeste de citron et d'épices douces.

La finale est équilibrée, harmonieuse avec des notes minérales.