



ROGIER x LARSSON

VIOGNIER 2024
PAYS D'OC



Cépages : Viognier

Sol : Argilo-calcaire

Mode de sélection : Sélection parcellaire de Viognier

Vinification : Macération pelliculaire avec maîtrise des températures

Rendement : 60 HL/Hectare

Degré d'Alcool : 14%

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

Dégustation : Très belle robe étincelante jaune pâle, reflets verts.

Le nez intense de litchi, d'agrumes, de fleurs blanches, d'aubépine avec une pointe minérale nous emmène sur une bouche aromatique avec des notes d'abricot, de fruits de la passion.

La finale équilibrée est gourmande avec des notes de fruits secs sur une pointe de salinité et de minéralité.