



ROGIER × LARSSON

PINOT NOIR 2025
PAYS D'OC



Cépages : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Mode de sélection : Sélection parcellaire de vieilles vignes à dominante PINOT NOIR

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

Rendement : 30-40 HL/Hectare

Degré d'Alcool : 14,5%

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

Dégustation : Belle robe rubis intense.

Nez typé aux arômes de griottes et fruits rouges écrasés avec une pointe de zan. Bon équilibre en bouche avec des arômes présents et élégants et une très belle fraîcheur.

Finale harmonieuse, riche et complexe avec une belle persistance.