



ROGIER × LARSSON

CABERNET SAUVIGNON 2024
PAYS D'OC

Cépages : Cabernet Sauvignon

Sol : Argilo-calcaire, Schiste

Mode de sélection : Sélection parcellaire de Cabernet Sauvignon

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

Rendement : 50-60 HL/Hectare

Degré d'Alcool : 14,8%

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

Dégustation : Très belle robe rouge grenat aux reflets noirs.

Nez complexe, épices noires de poivre, clous de girofle, moka. Bouche riche, complexe avec des arômes de fruits murs écrasés. La finale harmonieuse aux notes de chocolat et caramel est persistante et patinée.

