



ROGIER × LARSSON

MERLOT 2024
PAYS D'OC



Cépages : Merlot

Sol : Argilo-calcaire

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

Vinification : Vinification traditionnelle avec délestage. Cuvaion 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 : Très belle robe rouge grenat, reflets noirs.

Le nez est complexe avec des notes d'épices de poivre, clous de girofle, moka, mure et de cassis.

La bouche riche, complexe est dominée par des arômes de fruits des bois mûrs.

La finale harmonieuse aux notes de chocolat et caramel est patinée avec une belle persistante.