



ROGIER × LARSSON

DOMAINE SAINT JEAN GAVOTIN
COMBE DES AMOUREUX 2024
COSTIÈRES DE NÎMES

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Sol : Galets roulés, Argilo-calcaire

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

Vinification : Vinification traditionnelle avec délestage. Cuvaizon 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 grenat aux reflets profonds. Nez de fruits noirs écrasés, pointe vanillée. Belle bouche fruitée, complexe avec des notes d'épices douces de genièvre et de poivre du Sichuan. Equilibre élégant avec des tanins soyeux. Belle finale sur la fraîcheur et l'harmonie.

