



## ROGIER × LARSSON

DOMAINE GRAND DESTRE  
COL DU BARRY 2024  
CÔTES DU RHÔNE

**Cépages** : Syrah, Grenache

**Sol** : Galets, Argile

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

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

**Rendement** : 30-40 HL/Hectare

**Degré d'Alcool** : 14,5%

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

**Dégustation** : Très belle robe grenat intense aux reflets noirs. Nez fin de fruits rouges à belle maturité avec une belle concentration, des notes d'épices douces et une pointe de moka, caramel. Bouche élégante, équilibrée aux arômes de petits fruits rouges et de garrigue légèrement vanillée.

La finale intense est riche, persistante avec des notes de griottes, de zan et aux tanins soyeux.

