



ROGIER × LARSSON

DOMAINE SORBETYRET
L'AIGUILLON 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. Cuvaision 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 : Belle robe rubis intense aux reflets noirs.

Nez de fruits noirs myrtilles, cassis, complexe avec des notes d'épices de poivre noir écrasé. La bouche riche et soyeuse, bien équilibrée nous transporte dans un univers d'arômes de fruits mûrs, de chocolat et d'épices. La finale complexe est persistante et harmonieuse.

