ROGIER x LARSSON

LES PIERRES ROULÉES 2023
GIGONDAS

Cépages : Syrah, Grenache

Sol : Argilo-sableux, Marno-calcaire

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

Dégustation : Belle robe grenat sombre soutenu.
Nez de griottes à l'alcool et de kirch. Bouche typée, riche, complexe aux arômes de fruits mûrs, d'épices douces de genièvre, au parfum de moka légèrement vanillé. Très belle finale intense, aux saveurs d'épices de genièvre, de garrigue et de laurier.