



ROGIER × LARSSON

DOMAINE MABY
BRIN DE GARRIGUE 2023
LIRAC

Cépages : Syrah, Grenache

Sol : Argile rouge à galets roulés

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

Dégustation : Belle robe rubis soutenu. Nez intense de fruit macérés à l'alcool avec des notes de garrigue. Belle bouche élégante, riche et complexe aux arômes de kirch, de prune. Finale harmonieuse et persistante légèrement vanillée, griotte.

