



ROGIER × LARSSON

DOMAINE MAZURD & FILS
PIC DES FAUCONS 2024
RASTEAU

Cépages : Syrah, Grenache

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

Dégustation : Belle robe rubis profond.

Nez complexe de fruits noirs mûrs avec des notes de griottes et d'épices douces. La bouche élégante et suave nous emmène sur des fruits à l'alcool, du kirch avec une pointe de chocolat et de zan. La finale riche et persistante est harmonieuse avec une légère touche minérale.

