



ROGIER × LARSSON

TERRASSES DU LEVANT 2024
LUBÉRON

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 : Élevage 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.

MÉDAILLES :

• GRAND OR 2025 MILLÉSIME 2023

