



**ROGIER × LARSSON**

TERRASSES DU CAIROUX 2024  
VENTOUX



**Cépages** : Syrah, Grenache

**Sol** : Argilo-calcaire

**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 grenat intense aux reflets violines.

Nez intense de fruits rouges mûrs, d'épices de cannelle et de garrigue. Bouche élégante et complexe aux arômes de fruits rouges des bois et d'épices de genièvre. Finale riche et harmonieuse avec des notes mentholées avec une pointe de chocolat et de zan.