



NICOLAS & MIREN DE LORGERIL

DOMAINE DE GARILLE

AOP CABARDÈS - IGP PAYS D'OC - IGP CITÉ DE CARCASSONNE



UN TERROIR D'EXCEPTION

Au cœur de l'AOP Cabardès, appellation marquée par l'alternance des vents d'ouest et d'est. Ce vignoble grimpe sur les flancs des coteaux ensoleillés et rocailloux du sud de la Montagne Noire, de 200 à 350 mètres d'altitude. Des vues époustouflantes permettent d'embrasser d'un seul regard la chaîne des Pyrénées au Sud, le Massif Central au Nord et la fameuse Cité de Carcassonne située à 5 kilomètres.

Sur ce terroir se conjuguent calcaires et argiles, chaleur méditerranéenne, influence atlantique et fraîcheur montagnarde, caractéristiques uniques et rares de l'AOP Cabardès, permettant d'associer dans les meilleures conditions les cépages atlantiques (malbec, cabernet, merlot) et méditerranéens (grenache, syrah). De nombreuses zones de garrigue et de rochers ont été regagnées sur la Montagne Noire jusqu'à 350 mètres d'altitude.

UNE HISTOIRE RARE

Au Piémont de La Montagne Noire, en vue du Pic de Nore tout proche et des Pyrénées, entre vignobles et pinèdes, le domaine de Garille est un bel ensemble typique d'un domaine méditerranéen, composé d'un hameau de vastes bâtiments d'habitations et d'une belle cave adossée au rocher datant du XVIIIe et du XIXe siècle. **Ce domaine fut acheté par Christian et Paule de Lorgeril en 1935 et permit une reconquête des plus belles parcelles des coteaux calcaires des collines environnantes.**

Rénové en 1998, le domaine de Garille abrite des gîtes de charme, lovés au cœur du vignoble, au calme des coteaux environnants, entre pinèdes et garrigues.

Le domaine est aujourd'hui un lieu de séjours et de découvertes idéal du monde de la vigne et de ce pays magnifique.



QUELQUES CHIFFRES

- 25 ha de superficie.
- 5 kilomètres au Nord-Ouest de Carcassonne.
- 200 à 350 mètres d'altitude.

ENCÉPAGEMENTS*

Cépages atlantiques :

- cabernet-sauvignon : 10 ha
- merlot : 17 ha
- cabernet-franc : 5 ha

Cépages méditerranéens :

- pinot noir : 5 ha
- chardonnay : 3 ha
- grenache : 10 ha
- syrah : 23 ha

LE GRAND VIN

CUVÉE TRÉSOR

AOP CABARDÈS - ROUGE



Cépages* : syrah vieilles vignes 50%, malbec 50%.

Vinification : vendange égrappée. Fermentation et macération longue (35 jours). Fermentation malolactique en barriques neuves. Elevage 18 mois avec soutirage tous les 3 mois. Le vin n'est ni collé, ni filtré avant la mise en bouteille.

Présentation : bouteille bordelaise sommelière, carton de 6 couchées.

Dégustation : nez puissant, complexe, pivoine, fruits noirs, truffe, coriandre, écorce d'orange, pointe poivrée. Bouche ample, massive, tanins très fins, belle harmonie avec le bois. La cuvée Trésor se dévoilera et atteindra sa plénitude de 7 à 10 ans après les vendanges. Dans sa jeunesse (3 à 5 ans) il est préférable de la servir en carafe pour qu'elle vous invite à découvrir tout son potentiel.

Elevage : 18 mois en barriques neuves de chêne français.

LE TERROIR D'ALTITUDE

GRANDE CUVÉE

AOP CABARDÈS - ROUGE



Cépages* : syrah 45%, cabernet-sauvignon 20%, merlot 20%, cabernet-franc 10%, malbec 5%.

Vinification : issu d'une sélection de parcelles (petits rendements de 35 hl/hectare), vinification douce et longue (20 à 30 jours).

Garde : 5 à 7 ans.

Présentation : bouteille bordelaise tradition, cartons de 6 debout.

Dégustation : couleur grenat profond. Nez ample et harmonieux : arômes de cassis et de mûre se mêlant à ceux des épices, du menthol, du cacao. Bouche riche et ample, tanins fins et denses.

Elevage : 40 % élevé 14 mois en barrique de chêne français de fûts neufs.

Accords : magrets de canard, viandes rôties, fromages.

LES CLASSIQUES

BASTION DE GARILLE

AOP CABARDÈS - ROUGE



Cépages* : grenache 20%, syrah 20%, cabernet sauvignon 20%, merlot 20%, malbec 10%, cabernet-franc 10%.

Garde : 3 à 4 ans.

Présentation : bouteille bordelaise, cartons de 6 debout.

Dégustation : robe intense, nez de fruits mûrs. En bouche, belle intensité de fruits rouges, soutenue par une matière structurée et gourmande.

Accords : viandes rouges et volailles, tartes et fromages.

BASTION DE GARILLE

AOP CABARDÈS - ROSÉ

Cépages* : cot 40%, grenache 30%, syrah 30%.

Garde : 2 ans.

Présentation : bouteille bordelaise, cartons de 6 debout.

Dégustation : teinte vive de pétales de rose. Nez fin, puissant, à base de petits fruits (framboise, pointe cassis) et de réglisse; bonne attaque, bouche à la fois ronde et vive, notes de petits fruits, longue persistance.

Accords : tartes et grillades de saison.

LES CUVÉES FRUITÉES

BASTION DE GARILLE

IGP CITÉ DE CARCASSONNE - ROUGE

Cépages* : merlot 30%, cabernet-sauvignon 25%, grenache 25%, syrah 20%.

Présentation : bouteille bordelaise, cartons de 6 debout.

Dégustation : robe rubis rouge vif. Nez à dominante de fruits rouges (framboise, groseille) avec des notes de feuilles de cassis et noyaux de cerises. Vin souple et charmeur par la douceur des tanins en bouche, finale de groseilles.

Accords : charcuteries, viandes rouges.

BASTION DE GARILLE

IGP CITÉ DE CARCASSONNE - ROSÉ

Cépages* : cinsault 70%, grenache 20%, syrah 10%.

Présentation : cartons de 6 debout.

Dégustation : jolie teinte pale de pétales de rose. Nez fin, caractérisé par des arômes floraux et de petits fruits rouges. Bonne attaque en bouche à la fois ronde et vive : framboise, groseille.

Accords : tartes salées, volailles.



LES CUVÉES FRUITÉES

SYRAH

IGP PAYS D'OC - ROUGE

Cépage : syrah 100%.

Présentation : bouteille bourguignonne, cartons de 6 debout.

Dégustation : arômes de réglisse, de thym et de laurier. Belle amplitude en bouche, tanins fins. Finale sur le fruit mûr.

CABERNET - SAUVIGNON

IGP PAYS D'OC - ROUGE

Cépage : cabernet-sauvignon 100%.

Présentation : bouteille bordelaise, cartons de 6 debout.

Dégustation : couleur pourpre aux reflets violets. Nez puissant à dominante fruits noirs, mûres et cassis, avec des notes de buis et de lierre. Belle structure en bouche, vin de caractère, tanins fins, finale longue.

MERLOT

IGP PAYS D'OC - ROUGE

Cépage : merlot 100%.

Présentation : bouteille bordelaise, cartons de 6 debout.

Dégustation : couleur pourpre aux reflets violets. Au nez : arômes de fruits rouges mûrs et de confiture de cerise. En bouche, vin souple et puissant, tanins très fins, finale fruitée et élégante.



LES CUVÉES FRUITÉES

CHARDONNAY

IGP PAYS D'OC - BLANC

Cépage : chardonnay 100%.

Présentation : bouteille bourguignonne, cartons de 6 debout.

Dégustation : couleur jaune doré très brillant. Nez frais dominé par les arômes de fruits comme le pamplemousse, l'ananas, les zestes de citron, noisette fraîche. Bon équilibre en bouche, vin vif et onctueux qui développe une gamme de saveurs d'agrumes. Un vin frais à boire dans sa jeunesse.

SAUVIGNON BLANC

IGP PAYS D'OC - BLANC

Cépage : sauvignon blanc 100%.

Présentation : bouteille bordelaise, cartons de 6 debout.

Dégustation : couleur jaune vert très brillant. Nez puissant de pamplemousse, de zestes de citron et de bourgeon de cassis. Bouche onctueuse aux saveurs d'agrumes. Un vin frais à boire dans sa jeunesse.

VIIGNIER

IGP PAYS D'OC - BLANC

Cépage : viognier 100%.

Présentation : bouteille bourguignonne, cartons de 6 debout.

Dégustation : couleur jaune brillant. Nez de mangue, retour muscaté de litchi. Le vin, ample et vif à la fois, emplit bien la bouche en laissant une impression de fraîcheur; finale délicate de fruits exotiques.



L'ACCUEIL

AU DOMAINE DE GARILLE



SÉJOURNER

Se rendre à Garille, ce n'est pas seulement entrer au cœur d'un grand domaine viticole ! Ici, à 8 km de Carcassonne, tout est organisé pour que vous puissiez découvrir les beautés du Languedoc, vous restaurer "couleur terroir" et explorer le Cabardès et les environs de la Cité de Carcassonne. Sur le domaine, venez découvrir et goûter à la quiétude de nos gîtes de charme, au milieu des vignobles.

Sur le domaine de Garille, 7 gîtes de charme avec piscine, terrasses et jeux d'enfants vous accueillent.

DÉGUSTER, SAVOURER

Aménagé dans l'ancienne bergerie du château de Pennautier à 3km, notre restaurant, bar à vins, vous accueille et sert toute l'année des plats gourmands du terroir. Vous y trouverez un vaste choix de vins à déguster au verre ou à emporter, ainsi que des produits du Sud pour les accompagner.

→ **La Fontaine (2/4 pers. - 40 m²)**

Jolie petite maison nichée sous un platane qui abritait autrefois la fontaine du Domaine.

→ **Le Jardin (4-6 pers. - 70 m²)**

Charmant appartement de plain pied dans le corps de ferme avec une magnifique vue sur la campagne.

→ **Les Vignes (5/6 pers. - 95 m²)**

Charmant appartement de plain pied dans le corps de ferme de Garille. Il offre une vue superbe sur les vignobles du Cabardès.

→ **Les Points Cardinaux (8 pers. - 120 m²)**

Maison de famille par excellence. Elle offre une vue magnifique sur le vignoble à l'Est, l'Ouest ou le Sud.

→ **Les Platanes, le Puits et la Maison du Régisseur (8/10 pers. - 150 m²)**

3 Maisons sur 3 niveaux chacune, à l'ombre des platanes. Elles offrent avec leurs 4 chambres, espace et confort au milieu des vignes.

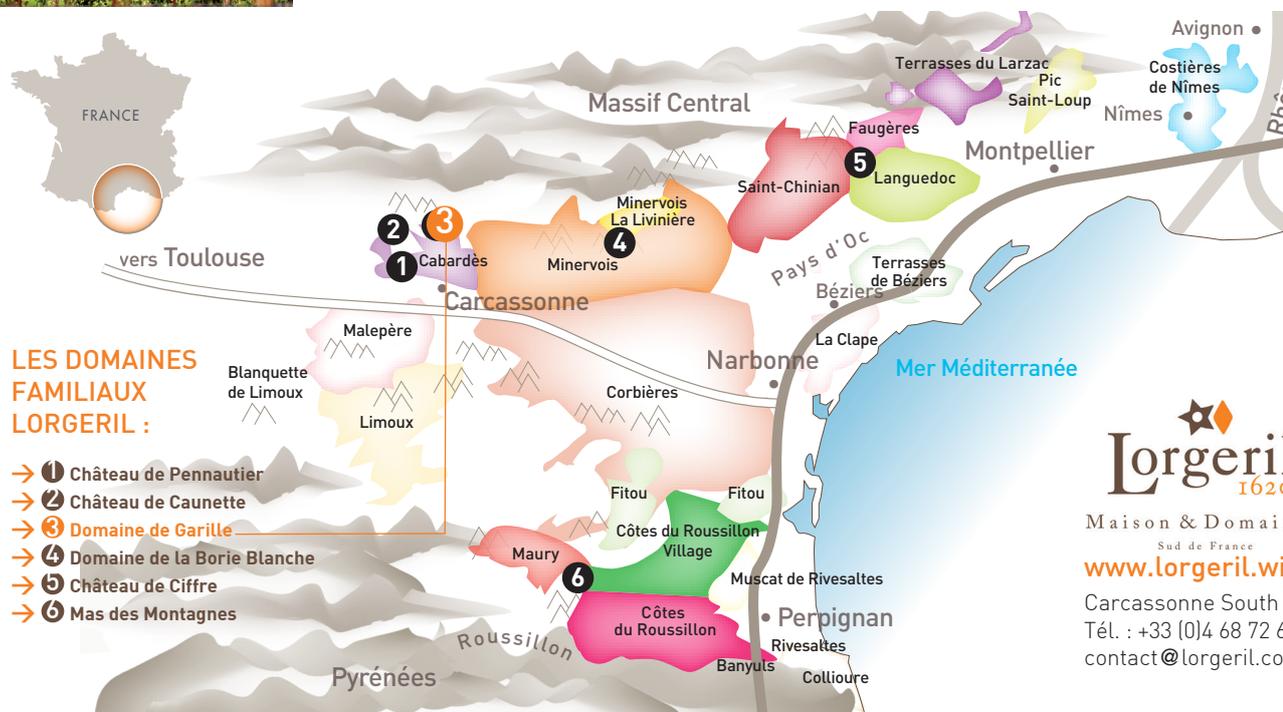
Le domaine peut accueillir au total 55 personnes.

→ **Séjours, Réceptions et Séminaires : renseignements et réservation**

au +33 (0)4 68 72 76 96 - contact@chateaudepennautier.com

→ **Restaurant : renseignements et réservation**

au +33 (0)4 68 25 63 48 - restaurant@lorgeril.com



LES DOMAINES FAMILIAUX LORGERIL :

- ① Château de Pennautier
- ② Château de Caunette
- ③ Domaine de Garille
- ④ Domaine de la Borie Blanche
- ⑤ Château de Ciffre
- ⑥ Mas des Montagnes

Lorgeril
1620

Maison & Domaines
Sud de France

www.lorgeril.wine

Carcassonne South of France
Tél. : +33 (0)4 68 72 65 29
contact@lorgeril.com