



NICOLAS & MIREN DE LORGERIL

# LE MAS DES MONTAGNES

AOP CÔTES DU ROUSSILLON - AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES



## UN TERROIR D'EXCEPTION

Le vignoble des Côtes du Roussillon Villages se situe dans la partie nord ouest du département des Pyrénées Orientales, en remontant la Vallée de l'Agly bordée d'un côté par la chaîne des Pyrénées et de l'autre par celle des Corbières. **Face au Mont Canigou** qui offre des vues époustouflantes, les vignes s'accrochent sur des terrasses aux sols de schistes, calcaires, gneiss ou granits.

De Latour de France à Caramany les vignes sont plantées sur des îlots de gneiss ou de schistes noirs spectaculaires conquis sur la garrigue. A Maury et Saint-Paul de Fenouillède, ce sont d'incroyables terroirs de schistes noirs. Ici tout est contraste entre altitude et pentes vertigineuses, terroirs nobles et rares.

## UNE HISTOIRE RARE

Depuis 2006, Nicolas & Miren de Lorgeril se sont enthousiasmés pour ce terroir du sud baigné par la fraîcheur qu'apportent les Pyrénées. En Roussillon, ils ont eu l'opportunité de former un domaine unique dans la région, réparti sur trois zones de terroirs d'exceptions dans un périmètre de 12 km.

À Latour de France : Nicolas et Miren de Lorgeril ont eu le coup de foudre pour une zone exceptionnelle à laquelle les rattache leur histoire familiale. Ils ont pu acquérir de magnifiques parcelles de schistes merveilleusement exposées sur le plateau du château de Cuxous.

Ce domaine appartenait autrefois à la famille Boixo dont le dernier descendant avait épousé vers 1920, Simone de Lorgeril, tante de Nicolas, qui repose au pied de la touchante chapelle du château.



## QUELQUES CHIFFRES

- > 26 ha de superficie dont 19 hectares en AOP côtes du Roussillon & AOP Côtes du Roussillon Villages
- > 25 kilomètres au Nord-Ouest de Perpignan
- > 250 à 400 mètres d'altitude



## ENCÉPAGEMENTS

- > syrah
- > grenache
- > macabeu

# LES TERROIRS D'ALTITUDE

## AOP COTES DU ROUSSILLON, BLANC

**Cépages\*** : 50 % macabeu, 50 % grenache blanc.

Garde : jusqu'à 3 ans.

Présentation : bouteille bourguignonne domaine, carton de 6 bouteilles couchées.

Dégustation : ce vin blanc d'altitude, issu de parcelles de schistes, est l'expression fidèle de la fraîcheur et de la minéralité de ces zones fraîches.

Accords : poissons grillés, daurades en croûte de sel, très élégant à l'apéritif.

Vinification : 50 % en cuve à basse température et 50 % en demi-muid de 2 vins, avec batonnage dans les 3 premiers mois de l'élevage.

Elevage : 8 mois en cuve ou demi-muid selon vinification.



## AOP COTES DU ROUSSILLON VILLAGES, ROUGE

**Cépages\*** : grenache, syrah.

Garde : jusqu'à 5 ans. Présentation : Bouteille bourguignonne domaine, carton de 6 bouteilles couchées.

Dégustation : belle robe grenat foncée, avec un nez puissant, complexe et tout en finesse ; associant les épices de la syrah et l'ampleur du grenache. Ce mariage apporte fraîcheur et élégance avec une belle longueur en bouche caractéristique de ces terroirs du Roussillon. Ce vin a été élevé en demi-muid de chêne français vins fins pour un élevage discret accompagnant son épanouissement. Elevage en barriques 12 mois.

Accords : magrets de canard, volailles, côtes de boeuf grillées, charcuteries et assortiment de fromages.

Vinification : macération basse température et fermentation avec extraction très douce.

Elevage : 50 % en cuve et 50 % en demi muid.

# LE CLASSIQUE

## AOP COTES ROUSSILLON VILLAGES, ROUGE

**Cépages\*** : grenache, syrah, carignan.

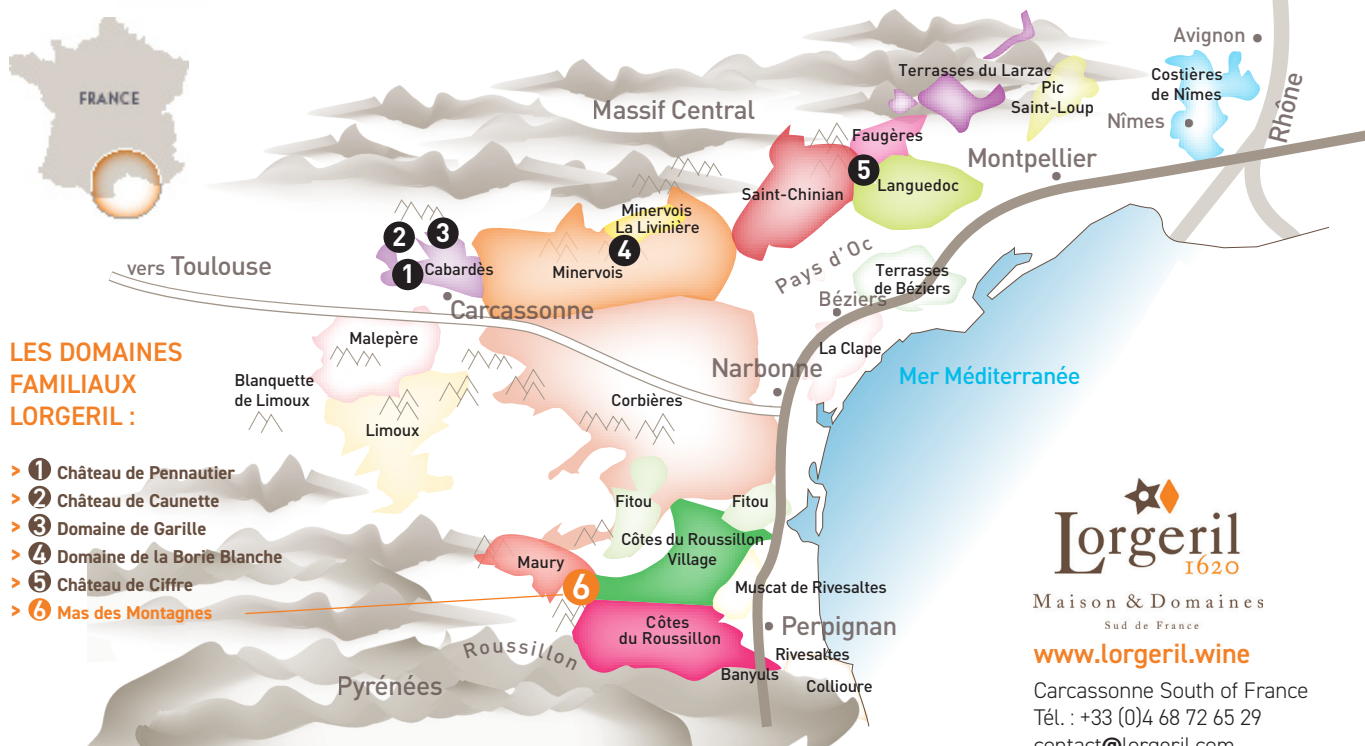
Garde : jusqu'à 4 ans. Présentation : Bouteille bourguignonne tradition, carton de 6 bouteilles debout.

Dégustation : belle robe brillante rouge profond, ce vin élégant et frais exprime des notes de fruits et de réglisse sur une structure harmonieuse de tanins très fins. L'équilibre et la générosité amènent une longueur en bouche.

Accords : côtelettes d'agneau au thym, entrecôtes grillées, fromages affinés

Vinification : en cuve à température contrôlée.

Elevage : en cuve.



**Lorgeril**  
1620  
Maison & Domaines  
Sud de France  
[www.lorgeril.wine](http://www.lorgeril.wine)  
Carcassonne South of France  
Tél. : +33 (0)4 68 72 65 29  
contact@lorgeril.com

\* Les proportions sont indicatives et peuvent évoluer légèrement au gré des millésimes  
Réalisation : Esopo - Création : Atelier de Signes - Ne pas jeter sur la voie publique