

# CHÂTEAU DE CIFFRE

Grand Vin

**AOP FAUGÈRES**



## LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ». Le Château de Ciffre est conduit en agriculture biologique depuis 2019.



## CEPAGES

70% Syrah, 20% Grenache vieilles vignes, 10% Mourvèdre



## TERROIR

Sélection parmi les plus belles parcelles du domaine, les terroirs sont de schistes culminant à 350m, permettant une maturation tout en douceur et l'expression la plus élégante des arômes.



## VINIFICATION

Cuvaison longue privilégiant la plus grande douceur dans les extractions. Elevage partiel en barriques (chêne français).



## DEGUSTATION

Robe rubis. Au nez, notes de mûre, cassis, pierres chaudes. Bouche puissante. Belle longueur chaude. Notes cacaotées.



## TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



## ACCORDS

Côte de boeuf grillée sauce béarnaise



DOMAINE FAMILIAL

2019



[www.lorgeril.wine](http://www.lorgeril.wine)

Château de Pennautier - BP 4 - 11610 Pennautier Tél. : +33 (0)4 68 72 65 29 - [contact@lorgeril.com](mailto:contact@lorgeril.com)