

CHÂTEAU DE CIFFRE

Grand Vin

AOP SAINT CHINIAN



LABEL

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



CEPAGES

80% Syrah, 20% Grenache



TERROIR

Sélection parmi les plus belles parcelles, les terroirs sont de gneiss et de calcaire d'altitude qui culminent à 350m. C'est un terroir d'altitude dont la fraîcheur nocturne permet une maturation tout en douceur des tanins, l'expression la plus élégante des arômes et la finesse.



VINIFICATION

Cuaison variable de 25 à 30 jours privilégiant la plus grande douceur dans les extractions. Fermentation malolactique en barriques de chêne français.



DEGUSTATION

Belle couleur rouge grenat. Complexité aromatique. Au nez, notes de fruits cuits, essences de bois. Aspect un peu sèveux. Arômes épicés. Bouche droite, belle longueur.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



ACCORDS

Sanglier confit au thym.



DOMAINE FAMILIAL

2019



www.lorgeril.wine

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