

CHÂTEAU DE CIFFRE

Terroirs d'Altitude
AOP FAUGÈRES



LABEL

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



CEPAGES

60% Syrah, 30% Grenache Vieilles Vignes, 10% Mourvèdre



TERROIR

Les terroirs de schistes s'accrochent au Piémont du Pic de la Coquillade qui culmine à 650 mètres d'altitude. Les terroirs d'altitude sont ceux dont la fraîcheur nocturne permet une maturation tout en douceur et l'expression la plus élégante des arômes.



VINIFICATION

Vendanges par parcelle sur les plus vieilles vignes de Grenache et Syrah. Vinification traditionnelle. Cuvaison pouvant aller jusqu'à 35 jours privilégiant les extractions douces. Elevage partiel en fûts (50% en barrique neuve).



DEGUSTATION

Robe grenat soutenue. Nez puissant, intense, dominé par les fruits noirs compotés. Belle rondeur avec une combinaison des tannins et de la minéralité (pierre à fusil, graphite). Très aromatique, fruité.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



ACCORDS

Aiguillette de canard laqué au vinaigre de groseille



DOMAINE FAMILIAL

2019

2018



www.lorgeril.wine

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