

CHÂTEAU DE CIFFRE

Terroirs d'Altitude

AOP SAINT CHINIAN



LABEL

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



CEPAGES

Syrah, Grenache Vieilles Vignes



TERROIR

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



VINIFICATION

Vendanges par parcelle, séparément, au pic aromatique des raisins. Vinification traditionnelle, respectueuse du fruit avec extraction délicate. Elevage partiel en fûts (50% en barrique neuve).



DEGUSTATION

Robe grenat soutenu. Grande intensité aromatique, confiture de framboise. En bouche, on retrouve les fruits rouges. Tannins soyeux et veloutés qui amènent une intensité et une longueur supplémentaire.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



ACCORDS

Filet de bœuf et échalottes confites aux framboises



DOMAINE FAMILIAL

2019



2017



www.lorgeril.wine

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