

LES PINS

AOP SAINT CHINIAN



LABEL

Vin issu de l'Agriculture Biologique. Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



CEPAGES

Majoritairement Syrah, Grenache.



TERROIR

Sélection parmi les plus belles parcelles, les terroirs de gneiss et de calcaire d'altitude qui culminent à 350m.



VINIFICATION

Vendanges et tri manuels. Cuvaïson privilégiant la plus grande douceur dans les extractions. Fermentation malolactique en barriques de chêne français.



DEGUSTATION

Belle couleur rouge rubis. Compléxité aromatique. Finesse des arômes de garrigues, de truffes et olives noires. Bouche élégante et veloutée.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



ACCORDS

Coq au vin, viandes en sauce, côte de boeuf.



FAMILLE LORGERIL



www.lorgeril.wine

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