

◆◆
Domaines Famille de Lorgeril

CHÂTEAU DE C I F F R E

- Grand Vin -
AOP FAUGÈRES



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certifiée **Agriculture Biologique**.
Certification **Haute Valeur Environnementale HVE**.
Agriculture régénérative permettant la stimulation de la vie microbiennes des sols. la vie microbienne des sols.



CEPAGES

50% **Syrah**, 40% **Grenache**, 10% **Mourvèdre**



TERROIR

Terroirs de schistes bruns sur le haut du Domaine, dont trois parcelles de vieilles vignes sont **les plus hautes de l'appellation sur schistes et gneiss**.
Climat méditerranéen tempéré par la fraîcheur du pic de la Coquillade (650 m).



VINIFICATION

Vendange manuelle vinifiée par cépage.
Cuvaion de 23 à 26 jours de grappes entières et de grains triés avec une extraction douce.
Elevage partiel 10 mois en demi-muids de chêne français.



DEGUSTATION

Magnifique robe rubis.
Nez puissant et complexe de **fruits noirs et truffe, arômes d'épices** (girofle et poivre blanc).
Bouche charnue et massive, tanins très fins, belle harmonie.



POTENTIEL DE GARDE

Ce vin atteindra sa **plénitude entre 5 et 8 ans**.



ACCORDS

Côte de boeuf grillée sauce béarnaise



SERVICE

18°C, il est préférable de le carafier avant le service



DOMAINE FAMILIAL



Millésime 2020



Millésime 2021

◆◆
Lorgeril
1620

l'Élégance en Languedoc

www.lorgeril.wine | contact@lorgeril.com

Château de Pennautier, BP 4, 11610 Pennautier | +33 (0)4 68 72 65 29

