

◆◆  
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](http://www.lorgeril.wine) | [contact@lorgeril.com](mailto:contact@lorgeril.com)

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

