

Domaines Famille de Lorgeril

CHÂTEAU DE C I F F R E

- Grand Vin -
AOP SAINT CHINIAN



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

55% **Syrah**, 35% **Grenache**, 10% **Mourvèdre**



TERROIR

Terroirs de gneiss et de calcaire. 350m d'altitude.

Fraîcheur nocturne qui permet une maturation tout en douceur des tanins, l'expression la plus élégante des arômes et la finesse.



VINIFICATION

Vendange manuelle vinifiée par cépage.

Cuvaison de 22 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

Belle couleur rouge grenat, aspect un peu séveux.

Complexité aromatique avec au nez des notes de **fruits cuits, d'épices, d'essences de bois**.

Bouche **élégante, présente et veloutée** à la fois. Les tanins sont suaves et vanillés.



ACCORDS

Sanglier confit au thym.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



Millésime 2021

« Le Saint Chinian retient notre attention autour de l'axe fruit/élégance et un supplément d'épices et de complexité. »



Millésime 2019



Millésime 2021



Millésime 2020



DOMAINE FAMILIAL

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

