

◆◆
Domaines Famille de Lorgeril

CHÂTEAU DE C I F F R E

- TERROIR D'ALTITUDE -

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.



◆◆
Famille de Lorgeril



CEPAGES

45% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Carignan



TERROIR

Le **terroir de schistes** s'accrochent au Piémont du Pic de la Coquillade qui culmine à 650 mètres.



VINIFICATION

Vendanges par parcelle sur les plus vieilles vignes de Grenache et Syrah.

Vinification traditionnelle.

Cuaison pouvant aller **jusqu'à 35 jours** privilégiant les extractions douces.

Elevage partiel en fûts (50% en barrique neuve).



DEGUSTATION

Robe grenat soutenue.

Nez puissant, intense, dominé par les **fruits noirs composites**.

Belle rondeur avec **une combinaison des tannins et de la minéralité** (pierre à fusil, graphite). Très aromatique, fruité.



ACCORDS

Aiguillette de canard laqué au vinaigre de groseille



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



DOMAINE FAMILIAL



Millésime 2021



Millésime 2021



Millésime 2021



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

