

◆◆  
Domaines Famille de Lorgeril

# CHÂTEAU DE C I F F R E

- TERROIR D'ALTITUDE -

**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.



◆◆  
Famille de Lorgeril



## CEPAGES

50% **Syrah**, 50% **Grenache**



## TERROIR

Le terroir **argilo calcaire contient des résidus de corail**. Il s'accroche au Piémont du Pic de la Coquillade à 650m.

La **fraîcheur nocturne** permet une maturation tout en douceur et l'expression la plus élégante des arômes.



## VINIFICATION

**Vendanges par parcelle**, séparément.

**Vinification traditionnelle**, respectueuse du fruit avec extraction délicate.

Elevage partiel en demi-muif.



## DEGUSTATION

Robe grenat soutenu.

**Grande intensité aromatique**.

En bouche, on retrouve les fruits rouges. **Tannins soyeux et veloutés** qui amènent une intensité et une longueur supplémentaire.



## ACCORDS

Filet de boeuf et échalottes confites aux framboises



## TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



DOMAINE FAMILIAL



Millésime 2021



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

