

GRIS DE GARILLE

IGP CITÉ DE CARCASSONNE



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certification **Haute Valeur Environnementale** HVE.



CEPAGES

60% **Cinsault**, 40% **Grenache**



TERROIR

Implanté sur les **coteaux argilo calcaires exposés Sud** de la Montagne Noire, en vue de Carcassonne et de sa Cité Médiévale, ce terroir bénéficie d'un **climat tempéré à la croisée de l'influence océanique et méditerranéenne**.



VINIFICATION

Vendanges de nuit et pressurage doux des raisins. Débourbage à froid (8-10°C) et fermentation à température contrôlée (16°C/18°C).



DEGUSTATION

Robe rose pâle, légèrement cuivrée.

Au nez, **note de baies rouges**.

En bouche, il est rond et onctueux avec **une belle acidité** et tension.



ACCORDS

Tomates en déclinaison, vinaigre de framboise et anchois.



TEMPERATURE DE SERVICE

10°C




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

