

PARCELLE D'ALTITUDE

- LA CROIX -

AOP LA LIVINIÈRE



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certification **Haute Valeur Environnementale** HVE.
Agriculture régénérative permettant la stimulation de la vie microbiennes des sols.



CEPAGES

Syrah, Grenache, Mourvèdre



TERROIR

La Livinière est au cœur du Minervois. Ce terroir **schisteux** où se conjugent **influence méditerranéenne et fraîcheur** du Causse est véritablement exceptionnel.



VINIFICATION

Vendange manuelle.

Méthode traditionnelle.

Pigeage et remontage pour une diffusion douce et ménagée des tanins. Opération préservant la délicatesse des fruits et la richesse suave en bouche.



DEGUSTATION

Couleur grenat très soutenue.

Un vin **frais et minéral** avec un nez dominé par des **épices chaudes (cannelle, badiane), note de tabac blond et cuir.**

Bouche ample et crémeuse.



ACCORDS

Gibier, viandes rouges, fromages à pâte dure.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



FAMILLE DE LORGERIL


Lorgèril
1620

L'Élégance en Languedoc

www.lorgèril.wine | contact@lorgèril.com

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

