

# 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



Millésime 2019



FAMILLE DE LORGERIL

  
**Lorgèril**  
1620

L'Élégance en Languedoc

[www.lorgèril.wine](http://www.lorgèril.wine) | [contact@lorgèril.com](mailto:contact@lorgèril.com)

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

