

PARCELLE D'ALTITUDE

- LE CAUSSE -

AOP FAUGÈRES



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certifiée Agriculture Biologique

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



CEPAGES

Syrah, Grenache, Mourvèdre



TERROIR

Sélection parmi **les plus belles parcelles** du Domaine, les terroirs sont de **Schistes d'altitude** qui culminent à 350m.

Les terroirs d'altitude sont ceux dont la **fraîcheur nocturne** permet une maturation tout en douceur et l'expression la plus élégante des arômes.



VINIFICATION

Vendanges et tri manuels.

Cuvaison de 35 à 40 jours privilégiant la plus grande douceur dans les extractions.

Fermentation en barriques de chêne français.



DEGUSTATION

Nez puissant, complexe **fruits noirs et truffe, arômes d'épices** (girofle et poivre blanc).

Bouche charnue et massive, tanins très fins, belle harmonie.



POTENTIEL DE GARDE

Ce vin atteindra **sa plénitude entre 5 et 8 ans**.



ACCORDS

Gibiers et viandes rouges, fromages relevés



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



FAMILLE DE LORGERIL



Millésime 2018

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

