

PARCELLE D'ALTITUDE

- LE MONTPEYRE -

AOP CABARDÈS

FAMILLE DE LORGERIL



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

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



CEPAGES

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon



TERROIR

Le vignoble grimpe sur les flancs des **coteaux ensoleillés et rocailloux du sud de la Montagne Noire** entre 200 et 400 mètres d'altitude.
Alternance Est-Ouest du climat.



VINIFICATION

Vendanges manuelles et tri.
Fermentation et macération de 25 jours.
Elevage partiel en barriques neuves (50%) et entre 8-12 mois avec soutirage annuel pour les cépages océaniques.
Le vin n'est pas collé avant la mise en bouteille.



DEGUSTATION

Nez puissant, complexe, **fruits noirs, truffe, coriandre, pointe poivrée.**
Bouche ample, massive, tanins très fins, **belle harmonie avec le bois.**



POTENTIEL DE GARDE

Cette cuvée **atteindra sa plénitude dans 5 à 8 ans.**



ACCORDS

Gibiers en civets, fromages relevés.



TEMPERATURE DE SERVICE



Millésime 2018



Millésime 2018



Millésime 2018


Lorgénil
1620

L'Élégance en Languedoc

www.lorgénil.wine | contact@lorgénil.com

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

