



de Rosé

- CUVÉE PRESTIGE -
AOP LANGUEDOC



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certification **Haute Valeur Environnementale** HVE.



CEPAGES

50% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsault, 10% Vermentino



TERROIR

Vignes adossées au Massif Central avec une vue imprenable sur les Pyrénées et la Méditerranée.

Diversité des terroirs de l'appellation permet au raisin de mûrir dans des **conditions climatiques idéales** et qui donne à cette cuvée **fraîcheur et élégance**.



VINIFICATION

Vendanges à la pointe du jour, quand les températures sont les plus fraîches puis pressurage des raisins à pression modérée pour préserver la légèreté et l'éclat de la couleur.

Débourbage statique entre 8-10° pdt 24/48h.
Fermentation qui sera contrôlée entre 16-18°C.



DEGUSTATION

Teinte pêche.

Nez intense sur les fruits rouges.

Bouche **ample sur les petits fruits, croquante**.

Bonne maturité. Finale équilibrée, sur les

tensions, et persistante. **Rosé de gastronomie**.



ACCORDS

Cuisine méditerranéenne, vin de gastronomie.



TEMPERATURE DE SERVICE

10 - 12°C



Millésime 2022


L'orgeril
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

