

CHÂTEAU DE CIFFRE

Grand Vin

AOP FAUGÈRES



LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ». Le Château de Ciffre est conduit en agriculture biologique depuis 2019.



CEPAGES

70% Syrah, 20% Grenache vieilles vignes, 10% Mourvèdre



TERROIR

Sélection parmi les plus belles parcelles du domaine, les terroirs sont de schistes culminant à 350m, permettant une maturation tout en douceur et l'expression la plus élégante des arômes.



VINIFICATION

Cuaison longue privilégiant la plus grande douceur dans les extractions. Elevage partiel en barriques (chêne français).



DEGUSTATION

Robe rubis. Au nez, notes de mûre, cassis, pierres chaudes. Bouche puissante. Belle longueur chaude. Notes cacaotées.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



ACCORDS

Côte de boeuf grillée sauce béarnaise



DOMAINE FAMILIAL

2021



2020



2019



www.lorgeril.wine

Château de Pennautier - BP 4 - 11610 Pennautier Tél. : +33 (0)4 68 72 65 29 - contact@lorgeril.com