

## LE MONTPEYRE

### AOP CABARDES



#### LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



#### CEPAGES

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon.



#### TERROIR

Le vignoble grimpe sur les flancs des coteaux ensoleillés et rocaillieux 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 ni 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. Cette cuvée dévoilera et atteindra sa plénitude dans 5 à 8 ans.



#### TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



#### ACCORDS

Gibiers en civets, fromages relevés.



FAMILLE DE LORGERIL

2019



2018



COUP DE COEUR

2017



2015



2014



Wine Advocate

90/100



[www.lorgeril.wine](http://www.lorgeril.wine)

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