



de Rosé

AOP LANGUEDOC



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certification **Haute Valeur Environnementale** HVE.



CEPAGES

60% **Grenache**, 30% **Syrah**, 10% **Viognier**



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 litichi clair, rose poudré.

Nez intense, arômes de **groseille, rose séchée, agrumes**.

La bouche est fraîche, élégante, mêlant complexité et tension, **avec des touches de pamplemousse**.



ACCORDS

Cuisine méditerranéenne, planchas, apéritifs et moments festifs



TEMPERATURE DE SERVICE

10 - 12°C



Millésime 2022



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

