

◆◆
Domaines Famille de Lorgeril

CHÂTEAU DE C I F F R E

- Grand Vin -
AOP FAUGÈRES



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

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



CEPAGES

55% **Syrah vieilles vignes**, 45% **Grenache vieilles vignes**



TERROIR

Terroirs de schistes bruns sur le haut du Domaine, dont trois parcelles de vieilles vignes sont **les plus hautes de l'appellation sur schistes et gneiss**. (380m)
Climat méditerranéen tempéré par la fraîcheur du pic de la Coquillade (650 m).



VINIFICATION

Vendanges manuelles vinifiées par cépage.
Cuvaision de 23 à 26 jours de grappes entières et de grains triés avec une extraction douce.
Élevage partiel de 10 mois en demi-muids de chêne français.



DEGUSTATION

Magnifique robe rubis.
Nez puissant et complexe de **fruits noirs et de truffe**, **arômes d'épices** (girofle et poivre blanc).
Bouche charnue ample, tanins très fins, belle harmonie.



POTENTIEL DE GARDE

Ce vin atteindra sa **plénitude entre 5 et 8 ans**.



ACCORDS

Côte de bœuf grillée sauce béarnaise



SERVICE

18°C, il est idéalement carafé avant le service

Depuis 2019



DOMAINE FAMILIAL

◆◆
Lorgeril
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

