

Domaines Famille de Lorgeril

MASET DES MONTAGNES

- TERROIRS D'ALTITUDE -

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE Certification
Haute Valeur Environnementale HVE.



CEPAGES

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



TERROIR

Situé dans la partie nord-ouest des Pyrénées-Orientales, à 300 m d'altitude, face au Canigou. Les **vignes s'accrochent sur des terrasses aux sols schisteux, calcaires ou granitiques**.



VINIFICATION

Vinification par cépage. Température de fermentation contrôlée entre 22 et 26 °.

Cuaison de 20 jours.

Petit remontage journalier pour préserver le fruité et la fraîcheur des raisins



DEGUSTATION

Belle robe rubis brillante, avec un nez puissant. Arômes de fruits cuits (framboise). Belle texture, presque satinée. Ce vin est complexe et tout en finesse, associant **les épices de la syrah et l'ampleur du grenache**. Bouche ample, ronde et gourmande. On y trouve de **beaux fruits noirs, du café torréfié, du cacao et du poivre** avec une belle intensité aromatique.



ACCORDS

Magrets de canard, volailles, côtes de bœuf grillées, charcuterie et assortiments de fromages.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C.



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

