PARCELLE D'ALTITUDE

- LES ANGES -

VIN DE FRANCE

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

CÉPAGE
100% Grenache

TERROIR
Parcelle de Grenache haute sur l'îlot le plus à l'ouest de Pennautier sur **sol calcaire avec des argiles profonds**, au milieu des guarrigues

VINIFICATION
Vendanges manuelles
Macération préfermentaire 1-2 jours, **vinification traditionnelle** en cuve béton de 15 jours/3 semaines avec des remontages légers quotidiens pour une extraction douce et conserver le fruit. Température de vinification 16-18°C sur les 2 premiers jours, puis 24-26 °C sur la fermentation alcoolique et on finit avec une macération finale à chaud proche des 30°C.
Séparation des jus de coule et de presse.
Élevage en cuve inox.

DEGUSTATION
Au nez, fruits rouges avec quelques notes légèrement fumées.
Bonne complexité de bouche, arômes de fruits murs. Bonne persistance en bouche.

ACCORDS
Viande blanche, ou rouge grillée

TEMPERATURE DE SERVICE
18°C



FAMILLE DE LORGERIL

Lorgeril 1620
l'Elégance en Languedoc

www.lorgeril.wine | contact@lorgeril.com
Château de Pennautier, BP 4, 11610 Pennautier | +33 (0)4 68 72 65 29

