

◆◆
Domaines Famille de Lorgeril

CHÂTEAU DE C I F F R E

- TERROIR D'ALTITUDE -

AOP SAINT CHINIAN



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certifiée **Agriculture Biologique**.

Certification **Haute Valeur Environnementale HVE**.

Agriculture régénérative permettant la stimulation de la vie microbiennes des sols. la vie microbienne des sols.



◆◆
Famille de Lorgeril



CEPAGES

50% **Syrah**, 50% **Grenache**



TERROIR

Le terroir **argilo calcaire contient des résidus de corail**. Il s'accroche au Piémont du Pic de la Coquillade à 650m.

La **fraîcheur nocturne** permet une maturation tout en douceur et l'expression la plus élégante des arômes.



VINIFICATION

Vendanges par parcelle, séparément.

Vinification traditionnelle, respectueuse du fruit avec extraction délicate.

Elevage partiel en demi-muif.



DEGUSTATION

Robe grenat soutenu.

Grande intensité aromatique.

En bouche, on retrouve les fruits rouges. **Tannins soyeux et veloutés** qui amènent une intensité et une longueur supplémentaire.



ACCORDS

Filet de boeuf et échalottes confites aux framboises



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



DOMAINE FAMILIAL



Millésime 2021



Millésime 2021

◆◆
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

