

# PARCELLE D'ALTITUDE

## - LE MONTPEYRE -

### AOP CABARDÈS

FAMILLE DE LORGERIL



#### CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

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



#### CEPAGES

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon



#### TERROIR

Le vignoble grimpe sur les flancs des **coteaux ensoleillés et rocailloux du sud de la Montagne Noire** entre 200 et 400 mètres d'altitude.  
Alternance Est-Ouest du climat.



#### VINIFICATION

**Vendanges manuelles** et tri.  
Fermentation et macération de 25 jours.  
**Elevage partiel en barriques neuves (50%)** et entre 8-12 mois avec soutirage annuel pour les cépages océaniques.  
Le vin n'est pas collé avant la mise en bouteille.



#### DEGUSTATION

Nez puissant, complexe, **fruits noirs, truffe, coriandre, pointe poivrée**.  
Bouche ample, massive, tanins très fins, **belle harmonie avec le bois**.



#### POTENTIEL DE GARDE

Cette cuvée **atteindra sa plénitude dans 5 à 8 ans**.



#### ACCORDS

Gibiers en civets, fromages relevés.



#### TEMPERATURE DE SERVICE



Millésime 2018



Millésime 2018



Millésime 2018

  
**Lorgénil**  
1620

L'Élégance en Languedoc

[www.lorgénil.wine](http://www.lorgénil.wine) | [contact@lorgénil.com](mailto:contact@lorgénil.com)

Château de Pennautier, BP 4, 11610 Pennautier | +33 (0)4 68 72 65 29

