

PARCELLE D'ALTITUDE

- LES PINS -

AOP SAINT CHINIAN



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certifiée Agriculture Biologique

Certification **Haute Valeur Environnementale** HVE.

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



CEPAGES

Majoritairement **Syrah, Grenache.**



TERROIR

Sélection parmi les plus belles parcelles, **les terroirs de gneiss et de calcaire d'altitude** qui culminent à 350m.



VINIFICATION

Vendanges et tri manuels.

Cuvaison privilégiant la plus grande douceur dans les extractions.

Fermentation malolactique en **barriques de chêne français.**



DEGUSTATION

Belle couleur rouge rubis. Compléxité aromatique.

Finesse des arômes de garrigues, de truffes et olives noires. Bouche élégante et veloutée.



ACCORDS

Coq au vin, viandes en sauce, côte de boeuf.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



FAMILLE DE LORGERIL



Millésime 2020


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

