

NOUVEAUTÉ 2025

CLAIR DE GARILLE

IGP PAYS D'OC



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certification **Haute Valeur Environnementale** HVE.



CÉPAGE

100% Grenache



TERROIR

Parcelles **argilo-calcaires**



VINIFICATION

Récolte tôt pour préserver toute la fraîcheur des fruits.

Encuvage à froid afin de conserver un maximum d'élégance aromatique.

Fermentation à basse température favorisant un profil fruité et léger.



DÉGUSTATION

Robe **gourmande et lumineuse**

Nez aromatique **de fruits aux dominantes de mûre et de fraise**

Bouche douce et fraîche



ACCORDS

Idéal pour accompagner vos **apéritifs estivaux**, avec des tapas ou des planches apéritives



TEMPÉRATURE DE SERVICE

A apprécier frais, 12°C




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

