

Domaines Famille de Lorgeril

# CHÂTEAU DE C I F F R E

- Grand Vin -  
AOP SAINT CHINIAN

Depuis 2019



## CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certifiée **Agriculture Biologique**.

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



## CEPAGES

55% **Syrah**, 35% **Grenache**, 10% **Mourvèdre**



## TERROIR

**Terroirs de gneiss et de calcaire**. 350m d'altitude. **Fraîcheur nocturne** qui permet une maturation tout en douceur des tanins l'expression la plus élégante des arômes et la finesse.



## VINIFICATION

**Vendange manuelle** vinifiée par cépage.

Cuvasion de 22 à 26 jours de grappes entières et de grains triés avec une extraction douce.

**Élevage partiel** 10 mois en demi-muids de chêne français.



## DEGUSTATION

Belle couleur rouge grenat, aspect un légèrement sèveux.

Complexité aromatique avec au nez des notes de **fruits cuits, d'épices, d'essences de bois**.

Bouche **élégante, présente et veloutée** à la fois. Les tanins sont suaves et vanillés.



## ACCORDS

Sanglier confit au thym.



## TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



DOMAINE FAMILIAL

  
**Lorgeril**  
1620

l'Élégance en Languedoc

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

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

