

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.

Cuaison 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 | contact@lorgeril.com

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

