

Domaines Famille de Lorgeril

# CHÂTEAU DE C I F F R E

- TERROIRS D'ALTITUDE -

**AOP FAUGÈRES**

Depuis 2019



## CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certifiée **Agriculture Biologique**.

Certification **Haute Valeur Environnementale HVE**.

**Agriculture régénérative** permettant la stimulation de la vie microbienne des sols.



## CEPAGES

45% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Carignan



## TERROIR

Le **terroir de schistes** s'accroche au Piémont du Pic de la Coquillade, qui culmine à 650 mètres.



## VINIFICATION

**Vendanges par parcelle sur les plus vieilles vignes** de Grenache et de Syrah.

Vinification traditionnelle.

Cuvaison pouvant aller **jusqu'à 35 jours** privilégiant les extractions douces.

Élevage partiel en fûts (50% en barrique neuve).



## DEGUSTATION

Robe grenat soutenue.

Nez puissant, intense, dominé par les **fruits noirs**.

Belle rondeur avec **une combinaison des tannins et de la minéralité** (pierre à fusil, graphite). Très aromatique, fruité.



## ACCORDS

Aiguillette de canard, fromages délicats.



## 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

