

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 | contact@lorgeril.com

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

