

PARCELLE D'ALTITUDE

- LA NORE -

AOP LANGUEDOC



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

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



CÉPAGE

100% Syrah



TERROIR

Parcelle de syrah de **45 ans, la plus haute de La Livinière à 380 m** d'altitude au pied du Pic de Nore sur schistes bruns.



VINIFICATION

Vendanges manuelles

Vinification à **basse température** en pré fermentaire 3 à 4 jours puis fermentation à température contrôlée 25° avec remontage doux.

Élevage partiel en barriques de chêne français – 14 mois.



DEGUSTATION

Fruits noirs et rouges encore sur la jeunesse avec expression septentrionale de la syrah. **Légère minéralité et épices fines, onctuosité et richesse de bouche tout en harmonie.** Structure et finale de dégustation suave avec une longueur prometteuse. Ce vin gagnera à l'élevage en bouteille.



ACCORDS

Faisan, volailles, gibiers en civets, fromages



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



FAMILLE DE LORGERIL


Lorgénil
1620

L'Élégance en Languedoc

www.lorgénil.wine | contact@lorgénil.com

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

