

PARCELLE D'ALTITUDE

- LE CAUSSE -

AOP FAUGÈRES



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Agriculture biologique.

Certification Haute Valeur Environnementale HVE.

Agriculture régénérative : stimulation de la vie microbienne des sols, notamment par un semis hivernal et la fixation du carbone



CEPAGES

Syrah, Grenache.



TERROIR

Parcelles hautes du Domaine de Ciffre, en gobelets sur schistes.

VINIFICATION

Vendanges et tri manuels. Cuvaison de 30 jours privilégiant la plus grande douceur dans les extractions. Fermentation en barriques de chêne français.



DEGUSTATION

Nez puissant, complexe **fruits noirs et truffe, arômes d'épices** (girofle et poivre blanc). Bouche charnue et massive, tanins très fins, belle harmonie.



POTENTIEL DE GARDE

Cette cuvée dévoilera et atteindra sa plénitude dans 5 à 8 ans.



ACCORDS

Gibiers et viandes rouges, fromages relevés



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



FAMILLE DE LORGERIL


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

