

PARCELLE D'ALTITUDE

- LES ANGES -

VIN DE FRANCE



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

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



CÉPAGE

100% Grenache



TERROIR

Parcelle de Grenache haute sur l'îlot le plus à l'ouest de Pennautier sur **sol calcaire avec des argiles profonds**, au milieu des garrigues



VINIFICATION

Vendanges manuelles

Macération préfermentaire 1-2 jours, **vinification traditionnelle** en cuve béton de 15 jours/3 semaines avec des remontages légers quotidiens pour une extraction douce et conserver le fruit. Température de vinification 16-18°C sur les 2 premiers jours, puis 24-26 °C sur la fermentation alcoolique et on finit avec une macération finale à chaud proche des 30°C. Séparation des jus de coule et de presse. Élevage en cuve inox.



DEGUSTATION

Au nez, fruits rouges avec quelques notes légèrement fumées.

Bonne complexité de bouche, arômes de fruits murs. Bonne persistance en bouche.



ACCORDS

Viande blanche, ou rouge grillée



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



FAMILLE DE LORGERIL


Lorgèril
1620

L'Élégance en Languedoc

www.lorgèril.wine | contact@lorgèril.com

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

