

# PARCELLE D'ALTITUDE

## - LES PINS -

### AOP SAINT CHINIAN



#### CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

##### Certifiée Agriculture Biologique

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



#### CEPAGES

**55% Syrah, 35% Grenache, 10% Mourvèdre.**



#### TERROIR

Sélection parmi les plus belles parcelles, **les terroirs de gneiss et de calcaire d'altitude** qui culminent à 350m.



#### VINIFICATION

##### Vendanges et tri manuels.

Cuvaison privilégiant la plus grande douceur dans les extractions.

Fermentation malolactique en **barriques de chêne français**.



#### DEGUSTATION

Belle couleur rouge rubis. Complexité aromatique.  
**Finesse des arômes de garrigue, de truffes et olives noires.** Bouche élégante et veloutée.



#### ACCORDS

Coq au vin, viandes en sauce, côte de bœuf.



#### TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



FAMILLE DE LORGERIL

  
**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

