

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

FAMILLE DE LORGERIL Mademoiselle de Pennautier

Couleur : Blanc

Cépages : Chardonnay, Viognier, Sauvignon blanc

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 11€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vendange au plus frais de la nuit. Pressurage à basse pression des raisins. Débourageage statique à froid à l'abri de l'air. Fermentation contrôlée à 18°C se déroulant sur environ 3 semaines.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 6 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Brillante et limpide, à reflet jaune doré.

Nez : Arômes de fruits frais à chair blanche (pêche de vigne, reine claudes), abricot. Touche florale.

Bouche : Ronde et onctueuse avec des finales longues toute en fraîcheur.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Viandes blanches en sauce, poissons grillés.

Conditionnement : 75 cl



FAMILLE DE LORGERIL - 2 boulevard Pasteur - 11610 PENNAUTIER
+33 (0)4 68 72 65 29 - contact@lorgeril.com - www.lorgeril.wine