

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
— Vins de cépages —

FAMILLE DE LORGERIL Mademoiselle de Pennautier

Couleur : Blanc

Cépages : Chardonnay 66%, Sauvignon 19%, Viognier 15%

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 12€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Vendange au plus frais de la nuit, pressurage à basse pression des raisins, débourbage statique à froid à l'abri de l'air, fermentation contrôlée à 16°C sur 3 semaines et élevage sur lies fines.

Rendement : 45 hl/ha

Nombre de bouteilles : 8 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Couleur limpide jaune, à reflet vert brillant.

Nez : Arômes complexes et délicats d'agrumes, d'abricots secs, de fruits exotiques soutenus par du floral et des épices fines.

Bouche : Charmeuse, veloutée 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 - lorgeril.wine