

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

FAMILLE DE LORGERIL

L'Orangerie

Chardonnay Viognier

Couleur : Blanc

Cépages : Chardonnay 60%, Viognier 40%

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 7€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire avec une forte minéralité

Vinification : Pressurage direct à faible pression, débouillage statique à 10°C, fermentation thermorégulée (16 à 18°C) et séjour sur lies à la fin de la fermentation alcoolique pendant 2 mois avec bâtonnage en cuve.

Rendement : 45 hl/ha

Nombre de bouteilles : 19 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Couleur jaune aux reflets verts.

Nez : Puissant, dominé par les arômes de fruits frais (pamplemousse, ananas, citron, litchi), de subtils arômes d'abricot sec et de muscat.

Bouche : Très bon équilibre en bouche, vif et onctueux avec des saveurs d'agrumes.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Tartes salées, volailles à chair blanche, poisson grillé.

Conditionnement : 75 cl



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