



La gamme Sélection Lorgeril 4 collections pour être dans le bon ton

Enracinée depuis 1620 au cœur de l'arc méditerranéen entre Rhône et Pyrénées, la famille Lorgeril a bâti, sur ses domaines, un savoir faire et une culture du vin qui se traduisent par l'expression des terroirs du Sud, dans les zones d'altitude, là où se conjuguent fraîcheur et élégance.

En complément des domaines familiaux, la **Maison Lorgeril** sélectionne les vignobles d'altitude où elle n'est pas présente en propriété.

Ainsi, elle peut aujourd'hui proposer une ligne complète de vins du Sud à sa « griffe » : des vins dont l'ambition est d'être le parfait compagnon de chacun des moments de notre vie ; les grands moments, les moments légers, les moments simples, les moments d'amitié, les petites et les grandes fêtes, le coin du feu ou la terrasse...

Chacune des bouteilles de la gamme « **SÉLECTION LORGERIL** », qu'elle soit issue des domaines familiaux ou de partenariats avec des vigneron, est habillée d'une étiquette portant haut le blason de la **Maison Lorgeril** ainsi que la signature familiale.

Cette sélection se compose de 4 collections dont les références évolueront en fonction des découvertes ou des coups de cœur de Nicolas et Miren de Lorgeril.

« **Collection Fruitée** » propose des vins agréables, faciles à boire, frais, légers, aimables, fruités et croquants, pour l'apéritif, un pique-nique, le verre du déjeuner ou pour se faire plaisir le soir en rentrant du travail...

Actuellement 8 références de 3.50 € à 5.00 € prix public Ttc

« **Collection Gourmande** » privilégie la gourmandise, pour ne jamais oublier qu'avant d'être un art compliqué le vin est un plaisir simple.

Des vins amples et charnus à partager en famille ou entre amis pour des moments joyeux.

Actuellement 16 références de 4.50 € à 7.00 € prix public Ttc

MAISON LORGERIL

Château de Pennautier - BP 4 - 11610 PENNAUTIER

Tél. : 04 68 72 65 29 - Fax : 04 68 72 65 84 - www.lorgeril.com • E.mail : contact@lorgeril.com

« **Collection d'Altitude** », réunit les vins de coteaux, nés sur les beaux terroirs qui, par nature, sont ceux où la vigne s'accroche, s'expose au soleil et aux influences maritimes, tout en profitant des bienfaits de l'altitude, notamment pendant les nuits d'été. Ce sont des vins « bien élevés » qui gardent une note de fraîcheur au fil des ans, véritable signature « Maison ».

Ils honorent ceux qui les servent et leurs hôtes. Ils aiment les fêtes, les grands moments de la vie, les tête-à-tête... ils savent accompagner ces instants avec élégance, sans les envahir.

Actuellement 16 références de 7.00 € à 12.00 € prix public Ttc

« **Collection des Grands vins** », une sélection de parcelles rares dans la recherche de l'excellence par un travail minutieux et patient mené depuis de nombreuses années à la vigne et en cave. La quintessence de l'esprit de la **Maison Lorgeril** : des vins d'exception pour les moments forts, suffisamment authentiques pour nous mettre à l'aise comme le font les vrais talents qui ne sont jamais guindés...

Actuellement 3 références de 12.00 € à 25.00 € prix public Ttc

Relations presse

Christine Ontivéro et Agathe Bourinet

Tél. : 04 68 51 10 89 - Fax : 04 68 51 35 47 - www.christineontivero.com

E.mails : ontivero@wanadoo.fr - agathe.bourinet@orange.fr

DEUX VINS ILLUSTRANT CETTE NOUVELLE GAMME

**LE CHARDONNAY COLLECTION GOURMANDE, LES PIERRES
LE FAUGÈRES TERROIR D'ALTITUDE, LES COTEAUX**

**Si vous souhaitez les recevoir, contacter :
agathe.bourinet@orange.fr**

**Vous pouvez télécharger ce communiqué
et les visuels correspondants sur www.christineontivero.com
login : victor - mot de passe : 661997
Rubrique vins - Cliquer sur Lorgeril
Communiqué Sélection Lorgeril**



Collection Gourmande

Vin de pays d'Oc blanc Chardonnay les Pierres 2008, **LORGERIL**

TERROIR Coteaux ensoleillés et rocailleux au cœur du Cabardès, entourés de nombreuses zones de garrigue. Le terroir conjugue calcaire et argile, chaleur méditerranéenne, influence atlantique et fraîcheur montagnarde.

CEPAGE 100 % chardonnay

VINIFICATION Cueillis aux premières heures du jour, les raisins sont immédiatement égouttés et pressurés. Débourage à froid. Fermentation 3 semaines à 16/18° en cuves inox.

ELEVAGE En cuves.

DEGUSTATION Arômes de pamplemousse, d'ananas et de citron que l'on retrouve en bouche avec beaucoup de fraîcheur.

CONSEILS DE CONSOMMATION Servir à une température de 12° sur toutes sortes de salades associant légumes croquants, fruits secs frais (noisette, amande ou noix), agrumes, pommes, fromages de chèvre, huile d'olive.

PRIX DE VENTE Ttc Entre 4.50 € et 5.00 € en GD.



Collection d'Altitude

Faugères rouge Terroir d'Altitude les Coteaux 2008, **LORGERIL**

TERROIR Schistes. Les sols sont très filtrants, peu fertiles et très acides.

CEPAGES 70 % syrah, 20 % grenaches vieilles vignes, 10 % mourvèdre.

VINIFICATION Chaque parcelle séparément. Éraflage. Cuvaïsons de 30 à 35 jours avec pigeages et délestages.

ELEVAGE 80 % en cuves béton, 20 % en barriques de chêne français de 600 litres.

DEGUSTATION Nez de fruits rouges écrasés rehaussé d'épices orientales. Bouche généreuse, précise, encadrée par des tanins bien mûrs. Un vin tout en finesse, frais et élégant.

CONSEILS DE CONSOMMATION Servir à 17° pour accompagner une épaule d'agneau grillée ou en tajine, un boudin noir poêlé, un croustillant de pieds de porc, un jarret de veau.

PRIX DE VENTE Ttc Entre 7.00 € et 7.50 € en GD.