

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

- TERROIR D'ALTITUDE -

AOP CARBARDÈS

DOMAINE FAMILIAL



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

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



CEPAGES

35% Grenache, 25% Syrah, 15% Malbec, 10% Cinsault, 10% Cabernet, 5% Merlot



TERROIR

Terroirs argilo-calcaires du Cabardès d'altitude avec quelques **parcelles de grès**.



VINIFICATION

Pressurage direct.
Fermentation des jus assemblés. Contrôle des températures 14 à 16°C.



DEGUSTATION

Robe rose pâle.
Nez frais avec une touche d'épices (poivre blanc).
Bouche ample, vive, qui a du pep. **Belle acidité**.
Notes de fruits rouges (groseilles).



ACCORDS

Légumes rôtis. Accords gastronomiques.



TEMPERATURE DE SERVICE

12 - 14°C



coup de cœur du jury
Millésime 2021



Millésime 2022



Lorgeril
1620

l'Élégance en Languedoc

www.lorgeril.wine | contact@lorgeril.com

Château de Pennautier, BP 4, 11610 Pennautier | +33 (0)4 68 72 65 29

