

400 ANS



CHATEAU DE PENNAUTIER

CARCASSONNE - FRANCE



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

CEPAGES

Grenache 40%, Syrah 25%, Cabernet franc 20%, Malbec 15%



TERROIR

Ces parcelles les plus hautes du Château de Pennautier **étaient cultivées au XVIIème siècle**, entre 320 et 340m d'altitude. Elles ont été reconquises sur les garrigues depuis en 1960 pour y implanter du Grenache, de la Syrah, du Cabernet franc et du Malbec. Leur sol de **calcaires fins sur des argiles plus profonds** permet un enracinement en profondeur et montre une hygrométrie régulière en périodes sèches.



VINIFICATION

Vendange et tri à la main dans des vignobles à faible rendement. Longue fermentation de 24 à 28 jours. **Élevage partiel pendant 12 mois** en barriques de chêne et demi-muids de 3 vins (Taransaud, Orion - sur 12 mois pour 40% des volumes) pour préserver l'équilibre de ce vin complexe alliant finesse des arômes et saveurs des épices méditerranéennes.



DEGUSTATION

Nez fruité intense de fruits frais, **bouche équilibrée aux notes de fruits rouges, framboise et groseille**. Belle matière, toute en finesse, et amplitude.



SERVICE

18°C.
À carafier avant de le servir dans son jeune âge.
Élevage en cave jusqu'à 30 ans.



Série limitée à 4 352 bouteilles

Bouteilles numérotées

DOMAINE FAMILIAL


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

