

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

- TERROIRS D'ALTITUDE -

AOP CARBARDÈS



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certification **Haute Valeur Environnementale** HVE. **Agriculture régénérative** permettant la stimulation de la vie microbienne 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 dès l'arrivée des grappes au chai. 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. **Belle acidité**. Notes de fruits rouges (groseilles).



ACCORDS

Légumes rôtis. Accords gastronomiques.



TEMPERATURE DE SERVICE

12 - 14°C



DOMAINE FAMILIAL