

Esprit DE PENNAUTIER

- Grand Vin -
AOP CARBARDÈS



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certifié **Agriculture Biologique en 2022**

Certification **Haute Valeur Environnementale HVE**.

Agriculture régénérative : stimulation de la vie microbienne des sols, notamment par un semis hivernal et de la fixation du carbone.



CÉPAGES

Cabernet Franc, Malbec, Syrah



TERROIR

Sur les **flancs des coteaux ensoleillés et rocailloux du sud de la Montagne Noire**, à 350 m d'altitude. Les sols sont argilo-calcaires, caillouteux. Alternance Est-Ouest du climat.



VINIFICATION

Vendange manuelle vinifiée par cépage et en co-fermentation de (syrah-cabernet franc), (grenache-malbec.)

Cuvasion de 21 à 27 jours de grappes entières et de grains triés avec une extraction douce.

Élevage partiel 10 mois en demi-muids de chêne français



DEGUSTATION

Robe rouge rubis brillante.

Nez complexe, puissant, sur des notes de cuir, vanille bourbon. Touches d'épices douces, essences boisées.

Bouche élégante aux arômes de fruit cuit, caramel et réglisse. **Belle longueur et profondeur. Tannins soyeux.**



ACCORDS

Souris d'agneau confite, filet de chevreuil sauce aux cèpes.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



Dès 2022



DOMAINE FAMILIAL

