

# PARCELLE D'ALTITUDE

## - LE MONTPEYRE -

### AOP CABARDÈS



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



**CEPAGES**  
Syrah, Merlot



**TERROIR**  
Coteau d'altitude le plus élevé de Pennautier sur la commune d'Aragon avec 2 parcelles de **40 ans de calcaires sur argiles profonds**.



**VINIFICATION**  
Vendanges manuelles et tri.  
Fermentation et macération de 25 jours.  
**Élevage partiel en barriques neuves** (50%) et entre 8-12 mois avec soutirage annuel pour les cépages océaniques.  
Le vin n'est pas collé avant la mise en bouteille.



**DEGUSTATION**  
Nez puissant, complexe, **fruits noirs, truffe, coriandre, pointe poivrée**.  
Bouche ample, massive, tanins très fins, **belle harmonie avec le bois**.



**POTENTIEL DE GARDE**  
Cette cuvée **atteindra sa plénitude dans 5 à 8 ans**.



**ACCORDS**  
Gibiers en civets, fromages relevés.



**TEMPERATURE DE SERVICE**  
18°



FAMILLE DE LORGERIL