

Mademoiselle de PENNAUTIER

- TERROIR D'ALTITUDE -

IGP PAYS D'OC



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certification **Haute Valeur Environnementale** HVE.

Agriculture régénérative permettant la stimulation de la vie microbienne des sols.

CEPAGES

65% **Chardonnay**, 20% **Sauvignon**, 15% **Viognier**



TERROIR

Le terroir argilo-calcaire est marqué par la fraîcheur du climat autour du Cabardès, renforcée par **l'exposition au Nord** de nos vignes.

La fraîcheur nocturne des terroirs d'Altitude permet une maturation toute en douceur et **l'expression la plus élégante** des arômes.



VINIFICATION

Vendange au plus frais de la nuit. Pressurage des raisins.

Débordage statique à froid à l'abri de l'air. Fermentation contrôlée à 16° sur 3 semaines. Élevage sur **lies fines**.



DEGUSTATION

Couleur limpide jaune, à reflets verts brillants. Arômes complexes et **déliés d'agrumes, d'abricots secs, de fruits exotiques** soutenus par du florales et des épices fines.

La bouche est **charmeuse, veloutée avec des finales longues, toute en fraîcheur.**



ACCORDS

Viandes blanches, poissons grillés



TEMPERATURE DE SERVICE

12°C



DOMAINE FAMILIAL