

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

AOP CABARDES



LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



CEPAGES

40% Merlot, 30% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah



TERROIR

Sur les flancs des coteaux ensoleillés et rocailloux du sud de la Montagne Noire, 200 à 300m d'altitude. Exposées au Sud : alternance Est-Ouest. Sols argilo calcaires à dominante calcaire.



VINIFICATION

Vendanges de nuit. Sélection de 1ères pressées. Débourage statique à 8-10°C puis soutirage et FA à 16-18°C. Elevage sur lies fines après assemblage.



DEGUSTATION

Jolie teinte litchi clair, brillante et cuivrée. Belle intensité aromatique, fruit rouge acidulé et légèrement épicé. Belle rondeur en bouche où tout se développe. Bouche riche, onctueuse et presque opulente.



TEMPERATURE DE SERVICE

12 - 14°C



ACCORDS

Filet de canard sauce échalotte.



DOMAINE FAMILIAL

