

# CHÂTEAU DE PENNAUTIER

## AOP CABARDES



### LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



### CEPAGES

35% Merlot, 30% Syrah, 20% Cabernet, 15% Grenache.



### TERROIR

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



### VINIFICATION

Fermentation et macération de 25 jours. Elevage partiel en barriques neuves (50%) et entre **8-10 mois** avec soutirage annuel pour les cépages océaniques. Le vin n'est pas collé avant la mise en bouteille.



### DEGUSTATION

Belle robe rubis. Au nez arômes de fruits confiturés et d'épices douces. Bouche gourmande soutenue par des arômes de poivre, clou de girofle, de fruits rouges. Finale avec des tannins fins présents d'une remarquable longueur et fraîcheur.



### TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



### ACCORDS

Grillades, rôtis, volailles, fromages à pâte dure



DOMAINE FAMILIAL

2020



2017



[www.lorgeril.wine](http://www.lorgeril.wine)

Château de Pennautier - BP 4 - 11610 Pennautier Tél. : +33 (0)4 68 72 65 29 - [contact@lorgeril.com](mailto:contact@lorgeril.com)