

# 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

Les raisins égrappés sont vinifiés en cuve béton séparément avec le respect du caractère fruité de chaque composante. L'extraction est douce, faite de remontage délicat pour préserver l'expression du terroir. La température de fermentation à 24° pendant les 18 jours de cuvaison garantit les équilibres de structure.



### 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

2018



2017



2016



[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).