

# CHÂTEAU DE PENNAUTIER

## Terroirs d'Altitude

### AOP CABARDÈS



#### LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



#### CEPAGES

40% Merlot, 30% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Grenache



#### TERROIR

Les Terroirs d'altitude du domaine culminent à 360 m, là où la fraîcheur permet la maturation lente et progressive des tanins. Les sols sont calcaires caillouteux. Exposées au Sud, les vignes bénéficient de l'alternance Est-Ouest du climat.



#### VINIFICATION

Vendange égrappée et tri sélectif. Vinification par cépage. Macération adaptée à la recherche d'équilibre entre le fruit et la structure. Extraction très douce et minutieuse. Elevage partiel en barrique de chêne français.



#### DEGUSTATION

Couleur rubis à grenat. Au nez, épices douces, vanillées, caramélisées, fruits compotés, pruneaux. En bouche, des tannins fondus qui amènent de la profondeur et de la longueur. Aspect juteux, matière ronde et délicate. Fruits confiturés (cerise kirsché). Finale cacaotée.



#### TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



#### ACCORDS

Bœuf en ragoût et cerises noires



DOMAINE FAMILIAL



[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).

