

# CHÂTEAU DE CAUNETTES

## AOP LANGUEDOC



### LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



### CEPAGES

60% Syrah, 40% Grenache



### TERROIR

Vignoble installé au plus haut de nos vignes sur la Montagne Noire, entre 250 et 380 m d'altitude, sur des terroirs calcaires exposés au sud. Ces conditions permettent une maturation particulièrement adaptée des cépages méditerranéens.



### VINIFICATION

Vendange traditionnelle avec égrappage. Fermentation contrôlée entre 24 et 28°C. Cuvaïson de 3 semaines axée sur le fruit et l'expression des terroirs frais de ces vignes d'altitudes.



### DEGUSTATION

Couleur profonde rouge rubis sur reflet grenat. Nez intense, savoureux. Arômes de réglisse, touche de pruneaux. Bouche ronde, puissante et onctueuse. Note de cerise noire. La finale est délicate.



### TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



### ACCORDS

Cuisine Méditerranéenne, plancha de viandes blanches ou rouges.

2019



15/20



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](mailto:contact@lorgeril).

