

MADemoiselle DE PENNAUTIER

Terroirs d'Altitude
IGP PAYS D'OC



LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



CEPAGES

70% chardonnay, 20% sauvignon, 10% viognier



TERROIR

Variété exceptionnelle du climat. Vignes exposées au Nord pour bénéficier de la fraîcheur durant les étés chauds. Les terroirs d'Altitude sont ceux dont la fraîcheur nocturne permet une maturation toute en douceur et l'expression la plus élégante des arômes.



VINIFICATION

Vendange au plus frais de la nuit. Pressurage à basse pression des raisins. Débourageage statique à froid à l'abri de l'air. Fermentation contrôlée à 18° se déroulant sur environ 3 semaines. Conservation et élevage sur lies fines.



DEGUSTATION

Brillant et limpide, à reflet jaune doré. Arômes de fruits frais à chair blanche (pêche de vigne, reine claudes), abricot. Touche florale. La bouche est ronde et onctueuse avec des finales longues toute en fraîcheur.



TEMPERATURE DE SERVICE

12°C



ACCORDS

Viandes blanches en sauce, poissons grillés



DOMAINE FAMILIAL

