

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

- TERROIR D'ALTITUDE -

AOP CABARDÈS



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certifié Agriculture Biologique en 2022 et en conversion depuis 2020

Certification **Haute Valeur Environnementale HVE.**

Agriculture régénérative permettant la stimulation de la vie microbiennes des sols.



CÉPAGES

30% Grenache, 25% Syrah, 15% Malbec, 10% Cinsault, 10% Cabernet, 5% Merlot



TERROIR

Terroirs d'altitude argilo-calcaires du Cabardès exposés au sud et tempéré par le climat tempéré du Cabardès d'altitude. Calcaires fins et éclatés.



VINIFICATION

Vendange vinifiée par cépage et en co-fermentation de syrah cab.franc, grenache-malbec.

Cuaison de 21 à 25 jours de grappes entières et de grains triés avec une extraction douce.

Elevage partiel 10 mois en demi-muids de chêne français.



DEGUSTATION

Couleur rubis à grenat.

Au nez, **puissance et harmonie des arômes** : cassis, mûre et épices, menthol.

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 cacotée.



ACCORDS

Bœuf en ragoût et cerises noires



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



DOMAINE FAMILIAL

Wine & Spirits

Millésime 2019

91/100

Tim Atkin MW

Millésime 2018

91/100



Millésime 2020



Millésime 2020

Lorgeril
1620

L'Élégance en Languedoc

www.lorgeril.wine | contact@lorgeril.com

Château de Pennautier, BP 4, 11610 Pennautier | +33 (0)4 68 72 65 29

