

Esprit DE PENNAUTIER

- Grand Vin -
AOP CARBARDÈS



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certifié **Agriculture Biologique en 2022**

Certification **Haute Valeur Environnementale HVE**.

Agriculture régénérative : stimulation de la vie microbienne des sols, notamment par un semis hivernal et de la fixation du carbone.



Dès 2022

CÉPAGES



25% Grenache, 25% Syrah, 20% Cabernet Franc, 20% Malbec, 10% Merlot

TERROIR



Sur les **flancs des coteaux ensoleillés et rocailloux du sud de la Montagne Noire**, à 300 m d'altitude. Les sols sont argilo calcaires, caillouteux. Alternance Est-Ouest du climat.

VINIFICATION



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

Cuaison de 21 à 27 jours de grappes entières et de grains triés avec une extraction douce.

Elevage partiel 10 mois en demi-muids de chêne français

DEGUSTATION



Robe rouge rubis brillante.

Nez complexe, puissant, sur des notes de cuir, vanille bourbon.

Touches d'épices douces, essences boisées.

Bouche élégante aux arômes de fruit cuit, caramel et réglisse.

Belle longueur et profondeur. Tannins soyeux.

ACCORDS



Souris d'agneau confite, filet de chevreuil sauce aux cèpes.

TEMPERATURE DE SERVICE



18°C



DOMAINE FAMILIAL



Millésime 2021

91
100



Millésime 2020

91
100



Millésime 2017

93
100



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

