

# MARQUIS DE PENNAUTIER

- TERROIR D'ALTITUDE -  
IGP PAYS D'OC



## CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certification **Haute Valeur Environnementale** HVE.  
**Agriculture régénérative** permettant la stimulation de la vie microbiennes des sols.

## CEPAGES

100% **Chardonnay**



## TERROIR

Le terroir argilo-calcaire est marqué par la fraîcheur du climat autour du Cabardès, renforcée par **l'exposition au Nord** de nos vignes.

**La fraîcheur nocturne** des terroirs d'Altitude permet une maturation toute en douceur et **l'expression la plus élégante** des arômes.



## VINIFICATION

**Vendange de nuit** pour préserver la fraîcheur naturelle du fruit.

Immédiatement égoutté et pressuré.

Fermentation en barriques **sur lies fines** avec bâtonnage pendant les 3 mois suivants.



## DEGUSTATION

Robe jaune or limpide, reflets brillants. Au nez, diversité aromatique avec des **touches de fruits exotiques, confiture de coing**. Belle présence en bouche avec une onctuosité et acidité, **des notes vanillée et de miel, finale sur la minéralité avec un fraîcheur conservée**.



## ACCORDS

Loup de Méditerranée avec sauce crémée citronnée



## TEMPERATURE DE SERVICE

12°C



DOMAINE FAMILIAL



Millésime 2021



Millésime 2020

