

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

Série Limitée

AOP CABARDES



LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



CEPAGES

30% Grenache, 25% Syrah, 20% Cinsault, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot



TERROIR

Le vignoble grimpe sur les flancs des coteaux ensoleillés et rocailleux du sud de la Montagne Noire, de 300 à 400 m d'altitude, sur les parcelles remarquables du Château. Exposées au Sud, les vignes bénéficient de l'alternance Est-Ouest du climat.



VINIFICATION

Pressurage direct à la pointe du jour. Fermentation des jus assemblés. Contrôle des températures 14 à 16°C.



DEGUSTATION

Robe rose pâle. Nez frais avec une touche d'épices (poivre blanc). Bouche ample, vive, qui a du pep's. Belle acidité. Notes de fruits rouges (groseilles).



TEMPERATURE DE SERVICE

12- 14°C



ACCORDS

Bohémienne de légumes. Accords gastronomiques.

2022



2021



DOMAINE FAMILIAL

www.lorgeril.wine

Château de Pennautier - BP 4 - 11610 Pennautier Tél. : +33 (0)4 68 72 65 29 - contact@lorgeril.com

