



CHÂTEAU DE PENNAUTIER 400 ANS

AOP Cabardès - Millésime

Depuis 1620, notre histoire familiale s'écrit à Pennautier, au coeur du Languedoc.

Depuis que Bernard de Pennautier posa la première pierre d'un élégant château Louis XIII qui allait devenir un haut lieu de culture et de vin, nous avons à cœur, génération après génération, de perpétuer et embellir l'ouvrage familial.

Cette cuvée unique et rare vient commémorer notre histoire : 4 352 bouteilles numérotées ont été produites. Elle contribue à enraciner toujours plus notre avenir et nos savoir-faire d'excellence.

Nicolas de Lorgeril.

CHÂTEAU DE PENNAUTIER 400 ANS

AOP Cabardès - Millésime



CEPAGES

Grenache 40%, Syrah 25%, Cabernet franc 20%, Malbec 15%



TERROIR

Ces parcelles les plus hautes du Château de Pennautier étaient cultivées au XVIIème siècle, lorsque ses vins étaient bus à Versailles, entre 320 et 340m d'altitude. Elles ont été reconquises sur les garrigues depuis en 1960 pour y implanter du Grenache languedocien, de la Syrah méditerranéenne, du Cabernet franc et du Malbec atlantiques. Leur sol de calcaires fins sur des argiles plus profonds permet un enracinement en profondeur et une hygrométrie régulière en périodes sèches.



VINIFICATION

Vendange et tri à la main dans des vignobles à faible rendement. Longue fermentation de 24 à 28 jours. Elevage partiel pendant 12 mois en barriques de chêne et demi-muids de 3 vins (Taransaud, Orion - sur 12 mois pour 40% des volumes) pour préserver l'équilibre de ce vin complexe alliant finesse des arômes et saveurs des épices méditerranéennes.



DEGUSTATION

Nez fruité intense de fruits frais, bouche équilibrée aux notes de fruits rouges, framboise et groseilles. Belle matière, toute en finesse, et amplitude.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C.
À carafier avant de le servir dans son jeune âge.
Élevage en cave jusqu'à 30 ans.



DOMAINE FAMILIAL

Série limitée à 4 352 bouteilles
Bouteilles numérotées

2020



www.lorgeril.wine