

MARQUIS DE PENNAUTIER

Terroirs d'Altitude
IGP PAYS D'OC



LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



CEPAGES

100% Chardonnay



TERROIR

Terroir marqué par une variété exceptionnelle du climat. Les vignes de chardonnay sont exposées au nord pour bénéficier de la fraîcheur durant les étés chauds, ainsi les raisins gardent une bonne acidité et une qualité aromatique exceptionnelle.



VINIFICATION

Vendange de nuit pour préserver la fraîcheur naturelle du fruit. Immédiatement égoutté et pressuré. Débourage à froid. Fermentation 3 semaines à 16/18C. 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 confits, confiture de coing. Notes briochées. Belle présence en bouche avec une onctuosité et acidité.



TEMPERATURE DE SERVICE

12°C



ACCORDS

Loup de Méditerranée avec sauce crémée citronnée



DOMAINE FAMILIAL

2021



2020



91/100



2019



2018



2017



www.lorgeril.wine

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