

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

- TERROIR D'ALTITUDE -
AOP CABARDÈS



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certifié Agriculture Biologique en 2022 et en conversion depuis 2020
Certification **Haute Valeur Environnementale HVE. Agriculture régénérative** permettant la stimulation de la vie microbienne des sols.



CÉPAGES

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



TERROIR

Terroirs d'altitude argilo-calcaires du Cabardès exposés au Sud et tempérés par l'altitude. Sols calcaires fins et éclatés.



VINIFICATION

Vendange vinifiée par cépage et en co-fermentation de Syrah-Cabernet Franc, Grenache-Malbec.
Cuvaision de 21 à 25 jours de grappes entières et de grains triés avec une extraction douce. **Élevage partiel** 10 mois en demi-muids de chêne français.



DEGUSTATION

Couleur rubis à grenat.

Au nez, **puissance et harmonie des arômes** : cassis, mûre et épices, menthol.

En bouche, des tannins fondus qui amènent de la profondeur et de la longueur. Aspect juteux, matière ronde et délicate. **Fruits rouges. Finale cacaotée.**



ACCORDS

Bœuf en ragoût et magret de canard



TEMPÉRATURE DE SERVICE

18°C



Dès 2022



DOMAINE FAMILIAL

