

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 microbienne 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, une confiture de coing**. Belle présence en bouche avec une onctuosité et acidité, **des notes vanillée et de miel, finale minérale** et fraîche.



ACCORDS

Loup de Méditerranée avec sauce crémée citronnée, fromage des Alpes.



TEMPERATURE DE SERVICE

12°C



DOMAINE FAMILIAL