

# MARQUIS DE PENNAUTIER

- TERROIRS 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



Millésime 2022



Millésime 2022



Millésime 2021

"Le vin est suave et souple avec de la rondeur, ce qui lui donne un charme fou." B. Burtschy

