Domaines Famille de Lorgeril

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

AOP CABARDES

CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certification **Haute Valeur Environnementale** (HVE). **Agriculture régénérative** permettant la stimulation de la vie microbienne des sols.

CEPAGES

30% Grenache, 20% Cinsault, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Syrah, 10% Malbec

TERROIR

Parcelles argilo-calcaires sur les coteaux rocailleux exposés au sud de la Montagne Noire, entre 200 et 300 m d'altitude. Le climat intermédiaire du Cabardès **alterne les influences atlantiques et méditerranéennes**.

VINIFICATION

Vendanges de nuit. Sélection de premières pressées. Débourbage statique à 8-10°C puis soutirage et fermentation à 16-18°C.
Élevage sur lies fines après assemblage.

DEGUSTATION

Robe litchi claire, brillante, cristalline.
Arômes d'agrumes, de petits fruits à chair blanche et finale légèrement réglissée.
Bonne attaque en bouche, ronde et fraîche, belle persistance.

ACCORDS

Filet de canard sauce échalote, salade estivale.

TEMPERATURE DE SERVICE

12 - 14°C

DOMAINE FAMILIAL

Lorgeril 1620
l'Elégance en Languedoc

www.lorgeril.wine | contact@lorgeril.com
Château de Pennautier, BP 4, 11610 Pennautier | +33 (0)4 68 72 65 29