

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

TERROIRS D'ALTITUDE

- TERROIRS D'ALTITUDE -
AOP CABARDÈS



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certifié Agriculture Biologique en 2022

Certification **Haute Valeur Environnementale HVE** niveau 3.
Agriculture régénérative : stimulation de la vie microbienne des sols, avec des enherbements riches et variés.



CÉPAGES

30% Grenache, 25 % Cabernet franc, 25% Syrah, 13% Malbec, 7% Merlot



TERROIR

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



VINIFICATION

Vendange en grappes entières et vinifiée par cépage et en co-fermentation. Cuvaision de 21 à 25 jours avec une **extraction douce**. Élevage partiel 10 mois en demi-muids de chêne français.



DÉGUSTATION

Couleur rubis à grenat. Au nez, intensité et harmonie des arômes : **cassis, mûre et épices, menthol**. En bouche, des **tanins fondus** qui amènent de la profondeur et de la longueur. Matière ronde et délicate. **Finale cacaotée**.



ACCORDS

Boeuf en ragoût et magret de canard.



SERVICE

Servir entre **17 et 18 °C**.



POTENTIEL DE GARDE

5 à 6 ans



DOMAINE FAMILIAL

