

Mademoiselle de PENNAUTIER

- TERROIRS D'ALTITUDE -
IGP PAYS D'OC



CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

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



CÉPAGES

65% Chardonnay, 20% Sauvignon, 15% Viognier



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 au plus frais de la nuit. Pressurage direct des raisins. Débourageage statique à froid et à l'abri de l'air. **Fermentation contrôlée à basse température (14°)** sur 3 semaines. Élevage sur lies fines.



DÉGUSTATION

Couleur limpide jaune, aux reflets verts brillants. Arômes complexes et délicats **d'agrumes, d'abricots secs, de fruits exotiques** soutenus par du floral et des épices fines. La bouche est charmeuse, **veloutée avec des finales longues, toute en fraîcheur**.



ACCORDS

En **apéritif**, ou pour accompagner des **viandes blanches, poissons grillés**.



SERVICE

Servir à **12 °C**.



DOMAINE FAMILIAL