

MARQUIS 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.



CÉPAGE

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 au plus frais de la nuit. Pressurage direct des raisins. Débourbage statique à froid et à l'abri de l'air.
Fermentation en barriques sur lies fines avec bâtonnage pendant les 3 mois suivants.



DÉGUSTATION

Robe jaune or limpide, reflets brillants. Au nez, **diversité aromatique avec des touches de fruits exotiques**, confiture de coing. Belle présence en bouche avec une **onctuosité et tension**, des notes vanillée et de miel, finale minérale et fraîche.



ACCORDS

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



SERVICE

Servir à **12 °C**.



DOMAINE FAMILIAL

