

CHÂTEAU DE PENNAUTIER

AOP CABARDES

DOMAINE FAMILLE DE LORGERIL



LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



CEPAGES

35% Merlot, 30% Syrah, 20% Cabernet, 15% Grenache.



TERROIR

Sur les flancs des coteaux ensoleillés et rocailloux du sud de la Montagne Noire, 200 à 300m d'altitude. Exposées au Sud : alternance Est-Ouest. Sols argilo calcaires à dominante calcaire.



VINIFICATION

Les raisins égrappés sont vinifiés en cuve béton séparément. L'extraction est douce, faite de remontages délicats pour préserver l'expression du terroir. La température de fermentation est à 24° pendant les 18 jours de cuvaison ce qui garantit les équilibres de structure.

DEGUSTATION

Belle robe rubis. Au nez arômes de fruits confiturés et d'épices douces. Bouche gourmande soutenue par des arômes de poivre, clou de girofle, de fruits rouges. Finale avec des tannins fins présents d'une remarquable longueur et fraîcheur.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



ACCORDS

Grillades, rôtis, volailles, fromages à pâte dure



2020



2017



www.lorgeril.wine

Château de Pennautier - BP 4 - 11610 Pennautier Tél. : +33 (0)4 68 72 65 29 - contact@lorgeril.com