

L'ESPRIT DE PENNAUTIER

AOP CABARDES



LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



CEPAGES

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot



TERROIR

Sur les flancs des coteaux ensoleillés et rocailloux du sud de la Montagne Noire, à 300 m d'altitude. Les sols sont argilo calcaires, caillouteux. Alternance Est-Ouest du climat.



VINIFICATION

Vendange manuelle et tri. Fermentation et macération de 25 jours. Elevage partiel en barriques neuves (60%), entre 10-12 mois avec soutirage annuel pour les cépages océaniques. Le vin n'est pas collé avant la mise en bouteille.



DEGUSTATION

Robe rouge rubis brillante. Nez complexe, puissant, sur des notes de cuir, vanille bourbon. Touches d'épices douces, essences boisées. Bouche élégante aux arômes de fruit cuit, caramel et réglisse. Belle longueur et profondeur. Tannins soyeux.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



ACCORDS

Souris d'agneau confite, filet de chevreuil sauce aux cèpes.



DOMAINE FAMILIAL

2018



2017



2016



2015



www.lorgeril.wine

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