



Château de Pennautier

2020  Vin Rouge

CABARDÈS AOP - LANGUEDOC-ROUSSILLON

75cl Carton de 6

Informations

CÉPAGE	40% Merlot, 30% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Grenache	SAVEUR	Souple et velouté
--------	---	--------	-------------------

ALCOOL	14,5°	ALLÈRGÈNE	Sulfites
--------	-------	-----------	----------

Description

VIGNOBLE

Edifié sous Louis XIII, le Château de Pennautier est un domaine familial depuis 1620, agrandi en 1670 par Le Vau, architecte du Château de Versailles. A la même époque, le fameux paysagiste Le Nôtre y dessine un vaste parc à la française. Marqué par l'histoire du Languedoc, le château est classé Monument Historique. Dès 1701, on trouve la trace des vins de Pennautier servis à la table des officiers du roi à Versailles. Depuis 1960, le vignoble a été entièrement rénové et remonté sur des parcelles d'altitude. Nicolas de Lorgeril, héritier direct des Pennautier est la 10e génération de vignerons depuis la création du domaine, qu'il a repris en 1987. Le domaine compte aujourd'hui 182 hectares de vignes.

VINIFICATION

Les raisins égrappés sont vinifiés en cuve béton séparément avec le respect du caractère fruité de chaque composante. L'extraction est douce, faite de remontage délicat pour préserver l'expression du terroir. La fermentation s'effectue à 24°C pendant environ 25-30 jours de cuvaison, ce qui garantit son équilibre.

DÉGUSTATION

Ce vin est doté d'une belle robe grenat. Son nez intense et complexe présente des arômes de fruits rouges et noirs et d'épices méditerranéennes. En bouche, le caractère gourmand est soutenu par une structure suave et des tanins réglissés d'une remarquable longueur et fraîcheur.

CONSEIL DE SERVICE

Le servir à 18°C. Cette cuvée croquante et savoureuse se déguste avec viandes rouges, volailles fermières, tartes salées et fromages affinés.