

Château de Pennautier 2015

Cabardès AC

Frankreich > Languedoc > Cabardès

Reifungspotential : % Alkoholgehalt :
3 - 4 Jahre 13.00°



Auszeichnung

Guide Hachette - 3 étoiles



Rebsorte(n) :

Cabernet Sauvignon (30%), Grenache (25%), Syrah (25%), Merlot (20%)

Degustationsnotizen

Auge : Prächtiges Granatrot.

Nase : Einladende, reine und klare Aromen reifer Früchte.

Gaumen : Schöne, intensive Frucht, körperreich und bereits sehr angenehm zu geniessen.

Gastronomie

Grilladen, Schmorbraten, Geflügel, Hartkäse.

Terroir

Die Weinberge erklimmen die felsigen Südhangketten der Montagne Noire in 200 bis 300 m ü. M. Das atemberaubende Panorama ermöglicht einen Blick von den Pyrenäen im Süden zum Massif Central im Norden und der bekannten Stadt Carcassonne. Die Südhanglage der Weinberge wird abwechselnd von westlichem und östlichem Klima beeinflusst. Die Reben gedeihen auf einem vorwiegend kalkhaltigen mit Lehmschichten durchsetzten Terroir.

Weinbereitung

Die Weinbereitung wird nach Rebsorten getrennt vorgenommen. Sie umfasst eine lange Maische (25 - 30 Tage) mit sanfter Farb- und Aromenextraktion. Ausbau im Stahltank.

Önologe(n)

Bertrand Seube