

"L'Esprit de Pennautier" 2015

Grand Vin du Château de Pennautier, Cabardès AC

France > Languedoc > Cabardès

Garde :
5 - 7 ans

% Vol :
13.50°



Distinctions

Guide Hachette - Deux étoiles - September 2018

Decanter World Wine Awards - Médaille d'argent - June 2019



Cépage(s) :

Syrah (60%), Merlot (40%)

Note de dégustation

Robe : Intense presque noire aux reflets orangés

Nez : Puissant aux arômes de pruneau et de cerise et aux notes de cacao, de torréfaction et de boisé bien fondu

Palais : Riche et concentré aux tannins fermes

Accords mets-vin

Gibiers en civet, fromages relevés

Terroir

Sur les coteaux ensoleillés et rocailleux au sud de la Montagne Noire, les vignes, exposées au sud, bénéficient de la fraîcheur durant les étés chauds et gardent ainsi une bonne acidité et une qualité aromatique exceptionnelle. Ce vin est issu des parcelles les plus hautes du domaine et des plus belles sélections parcelles sur des sols calcaires très caillouteux.

Vinification

Fermentation et macération de 35 jours, fermentation malolactique en barriques neuves, élevage de 12 à 18 mois avec soutirage tous les 3 mois en barriques neuves de chêne français

Œnologue(s)

Bertrand Seube