

## Château de Pennautier 2016

Cabardès AC

France > Languedoc > Cabardès

Garde :  
3 - 4 ans

% Vol :  
13.00°



### Cépage(s) :

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

### Notes de dégustation

**Robe** : Rouge grenat.

**Nez** : Séduisants parfums de fruits mûrs, très purs.

**Palais** : Belle intensité du fruit soutenue par une matière structurée et déjà gourmande.

### Accords mets-vin

Grillades, rôti, volaille, fromage à pâte dure.

### Terroir

Le vignoble grimpe sur les flancs des coteaux ensoleillés et rocailloux au sud de la Montagne Noire. Des vues époustouflantes permettent d'embrasser d'un seul regard la chaîne des Pyrénées au Sud du Massif Central. La terre est argilo-calcaire, à grande dominante calcaire.

### Vinification

Vinification par cépage, macération longue de 25 à 30 jours avec extraction très douce, élevage en cuves.

### Œnologue(s)

Bertrand Seube