



Château De Pennautier

L'Esprit De Pennautier, Grand Vin Cabardès - Rouge 2013

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Cabardès
Cuvée :	L'Esprit de Pennautier, Grand Vin
Couleur :	Rouge
Millésime :	2013
Cépages :	Cabernet Sauvignon (10%) / Merlot (30%) / Syrah (60%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl

VINIFICATION Vendange manuelle et tri. Fermentation et macération longues (35 jours). Fermentation malolactique en barriques neuves. Elevage 12 à 14 mois avec soutirage tous les 3 mois. Le vin n'est ni collé, ni filtré avant la mise en bouteille. **DÉGUSTATION** Nez puissant & complexe, Au palais équilibre entre l'alcool et les sucres. Un vin élégant qui peut se conserver plus de 10 ans en cave et garde une étonnante fraîcheur.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Vendanges entières, Fermentation en barrique neuve, Fermentation malolactique.
Elevage en fût de chêne, Bouchon traditionnel en liège.
Sols calcaires.



DÉGUSTATION

NEZ : Complexe, puissant, arômes de muscade.
BOUCHE : Harmonieuse, notes de fruits rouges, tanins fins, rond, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 18°



ACCORDS METS ET VINS : Gibiers, Magret de canard, Fromages



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2017 : 15,5/20
Decanter 2016 : Médaille d'argent
Le guide Hachette des vins 2017 : 1 étoile(s)
Wine Advocate 2016 : 90/100

Powered by **Plugwine**

