



**Languedoc**  
**Esprit de Pennautier – 2016,**  
**AOC Cabardès, vignobles Lorgeril**

**Couleur :** Rouge.

**Cépages :** 50% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah.

**Terroir :** Le vignoble grimpe sur les flancs des coteaux ensoleillés et rocailleux du sud de la Montagne Noire, de 300 à 350 m d'altitude. Ce vin est issu des parcelles les plus hautes du domaine et des plus belles sélections parcellaires sur des sols calcaires très caillouteux..

**Vinification :** Vendange manuelle et tri. Fermentation et macération de 25 jours. Élevage partiel en barriques neuves (50%) et entre 12 à 14 mois avec soutirage annuel pour les cépages océaniques. Le vin n'est ni collé, ni filtré avant la mise en bouteille.

**Dégustation :** Nez complexe, puissant, sur les fruits rouges fruits noirs, épices, sous bois, tabac. Bouche élégante, de belle amplitude reprenant les effluves de nez avec un équilibre étonnant. Finale riche, élégante et suave.

**Médailles :** 2 étoiles Guide Hachette 2019, 15/20 sur le Guide Bettane & Desseauve 2019

**Température de service :** 16°

**Accords Mets-vin :** Souris d'agneau confite, rôti de bœuf, fromages à pâte fleurie, brie.