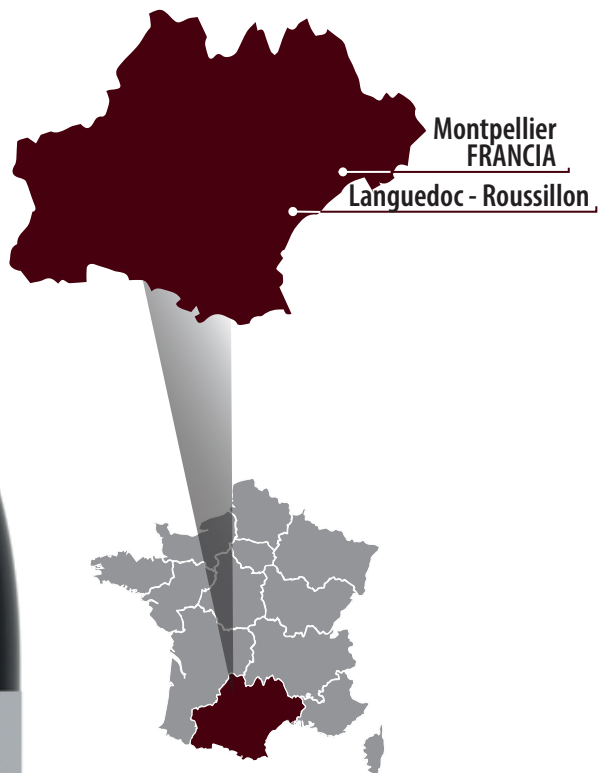


PENNAUTIER 2021

Pinot Noir



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

El Château de Pennautier es una finca familiar desde 1620. Herederos directos de los Pennautier, Nicolas y Miren de Lorgeril son la 10ª generación de viticultores desde la creación de la finca que asumieron en 1987. En el corazón de la AOC Cabardès, El viñedo tiene laderas rocosas y soleadas del sur de Montagne Noire, de 200 a 400 metros sobre el nivel del mar. Este terruño combina calizas y arcillas, calidez mediterránea, influencia atlántica y frescura de montaña.

NOTAS DE CATA

Vino con destellos cereza. Aromas a grosella negra mezclada con crujiente de albaricoque y uva fresca. El ataque es amplio, redondo, sostenido por aromas de frutas rojas y dulzura tánica.

Maridaje platos clásicos de carne, ternera, cerdo, cordero, venado, pato, estofados y a la parrilla.



Vinícola / Enólogo:

Pennautier



Grados de Alcohol:

14% Alc.



Cépage:

Pinot Noir



Temperatura de Consumo:

14-16°C.



Vinificación:

Crianza durante 15 meses, la fermentación maloláctica se realiza en barrica con los dos primeros meses sobre lías.