

## Le Rêve de Pennautier, « Vendanges d'Après » Vin de France

**Histoire** : Edifié sous Louis XIII, le château de Pennautier est inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques.

Le domaine viticole existait alors. Resté depuis dans la même famille, il a été entièrement rénové dans les 30 dernières années.

Cette vendange « d'après » est une merveille de nos terroirs et d'une rareté que nous retrouvons qu'une année sur trois, près de 6 à 8 semaines après les dates normales des vendanges. Entre « passerillage » et botrytis les raisins ont mûri sous le soleil d'automne, concentrant ainsi sucres et arômes tout en gardant une incroyable fraîcheur.

Millésimes réalisés : 2001, 2004, 2007, 2008

**Terroir** : Le vignoble grimpe sur les flancs des coteaux ensoleillés et rocaillieux du sud de la Montagne Noire, à 300 m d'altitude. Des vues époustouflantes permettent d'embrasser d'un seul regard la chaîne des Pyrénées au Sud, le Massif Central au Nord et la fameuse Cité de Carcassonne. Exposées au Nord, les vignes bénéficient de l'alternance Est-Ouest du climat. Les sols sont argilo calcaires.

**Cépages** : Chardonnay 100%

**Vinification** : Vendanges sélectives aux premières heures du jour. Immédiatement égoutté et pressuré. Débourage à froid. Fermentation 3 semaines à 16/18°C. Fermentation en barriques sur lies fines avec battonnage.

**Elevage** : 18 mois en barriques neuves de chênes français avec battonnage régulier.

**Dégustation** : Couleur dorée très brillante. Nez puissant et extrêmement complexe. Notes de fruits confits (mandarine, abricot, ananas, citron) et de miel très frais. La palette aromatique se poursuit vers des épices chaudes comme la cannelle et la cardamome.

Au palais, on retrouve un superbe équilibre entre l'alcool, les sucres et les tanins du bois. Un vin élégant qui peut se conserver plus de 10 ans en cave et garde une étonnante fraîcheur.

**Accompagnement**: Tous types de desserts, même chocolats.

