



CHÂTEAU DE PENNAUTIER

révèle un
NOUVEAU VISAGE

Joyau du Cabardès et référence historique du vignoble languedocien, le Château de Pennautier dévoile aujourd'hui une nouvelle identité visuelle. Une évolution qui s'inscrit dans la continuité de quatre siècles d'histoire familiale et d'une vision contemporaine du vin, fidèle à l'esprit du lieu.



DEUX EXPRESSIONS DU ROSÉ, une même signature

Guidés par la fraîcheur propre aux terroirs d'altitude du Cabardès, les rosés du Château de Pennautier expriment deux styles complémentaires, ancrés dans l'appellation.

Château de Pennautier ROSÉ - 10€

Issu de parcelles argilo-calcaires situées entre 200 et 300 mètres d'altitude sur les coteaux de la Montagne Noire, au cœur de l'AOC Cabardès où se rencontrent influences atlantiques et méditerranéennes, ce rosé développe un profil gourmand. Élaboré à partir d'un assemblage de 35% Grenache, 25% Cinsault, 15% Syrah, 10% Malbec, 10% Cabernet, et 5% Merlot., il révèle des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche, soutenus par une bouche ronde et fraîche, à la finale légèrement réglissée. Un rosé frais et lumineux, idéal pour les apéritifs ensoleillés et les tables estivales.

Château de Pennautier, TERROIRS D'ALTITUDE ROSÉ - 13,90€

Plus en altitude, sur les parcelles les plus élevées du domaine, cette cuvée incarne une expression plus gastronomique du Cabardès. Si l'assemblage reste similaire, ce sont ici la nature des sols argilo-calcaires ponctués de grès et des conditions de maturation plus fraîches qui apportent précision et complexité. Le nez, frais et fruité, est relevé d'une touche épicée, tandis que la bouche, ample et vive, dévoile une belle tension et des notes de fruits rouges comme la groseille. Un rosé complexe et raffiné, qui accompagne avec justesse une cuisine fine et contemporaine.

Vendangés de nuit, vinifiés avec précision et élevés sur lies fines, ces deux rosés traduisent une même recherche d'équilibre entre fraîcheur, expression aromatique et élégance, tout en révélant deux lectures distinctes du terroir.

L'ÉLÉGANCE au service des vins

La nouvelle identité visuelle du Château de Pennautier prolonge cette lecture du terroir. Le château, élément central, s'inscrit dans un paysage stylisé où les reliefs évoquent les coteaux et les altitudes du Cabardès, signature des vins de la propriété, dont la fraîcheur tempère l'expression du climat méditerranéen.

Portée par Nicolas et Miren de Lorgeril, qui ont engagé depuis plusieurs décennies une dynamique autour de l'élégance des vins, cette évolution accompagne l'arrivée d'Henri de Lorgeril, nouvelle génération qui rejoint progressivement la direction.

Épurée et lisible, cette nouvelle signature affirme une vision du vin où fraîcheur et expression du terroir sont au cœur de chaque cuvée, et trouvent une expression particulièrement lisible dans ses rosés, entre gourmandise et profils plus structurés.



LES AUTRES ROSÉS INCONTOURNABLES de la Maison Lorgeril

Au-delà du Château de Pennautier, la Maison Lorgeril décline son approche des rosés à travers plusieurs cuvées emblématiques. L'ensemble des cuvées est disponible sur la boutique en ligne du domaine.

Gris de Garille 2025

EN IGP PAYS D'OC CITÉ DE CARCASSONNE

Assemblage dominé par le Cinsault (60 %), complété par le Grenache (30 %) et une touche de Merlot, ce rosé s'exprime tout en finesse. Cultivé sur des sols argilo-calcaires exposés au sud de la Montagne Noire, il bénéficie d'un climat tempéré à la croisée des influences océaniques et méditerranéennes. Vendangé de nuit et vinifié avec douceur, il dévoile une robe pâle légèrement cuivrée, un nez de baies rouges et une bouche ronde, soutenue par une belle tension. Croquant, charmeur et accessible, il accompagne avec naturel les apéritifs, salades de saison, poissons grillés, tapas ou repas estivaux partagés en terrasse.



Ô de Rosé, TERROIR D'ALTITUDE BIO 2025

EN AOC LANGUEDOC

Issu d'un assemblage de Grenache (50 %), Syrah (30 %), Cinsault et Vermentino, ce rosé de gastronomie traduit toute la richesse des terroirs d'altitude du Languedoc. Les vignes, situées entre Massif Central, Pyrénées et Méditerranée, bénéficient de conditions de maturation idéales qui apportent fraîcheur et complexité. Vendangé aux heures les plus fraîches et vinifié avec précision, le vin révèle un nez intense de fruits rouges et une bouche ample, croquante et persistante.

