

FAMILLE CARTERON

CHATEAU PENIN

CHATEAU PENIN BLANC

Notre vision du vin blanc, le juste équilibre entre tension et rondeur

TERROIR

Côte argileuse avec un sous-sol calcaire - La présence d'argile diminue le stress hydrique et permet une meilleure expression aromatique

CEPAGES

Sauvignon Blanc 40 %

Sauvignon gris 30 %

Sémillon 30 %

VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité

La fermentation s'effectue à une température de 15°C, une fermentation lente va durer au moins 20 jours

Fermentation et élevage faits en œuf béton, cuve béton, cuve inox ou fûts de chêne selon les parcelles

Les vins sont conservés pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonnages régulier pour donner plus de rondeur au vin

DEGUSTATION

"Écorce de citron, pomme avec une belle tension et des fruits

frais" - James Suckling - 91 pts.

"De fines nuances de pêche et d'ananas [...] une belle tension et

une finale minérale" - Peter Moser - 91 pts.

