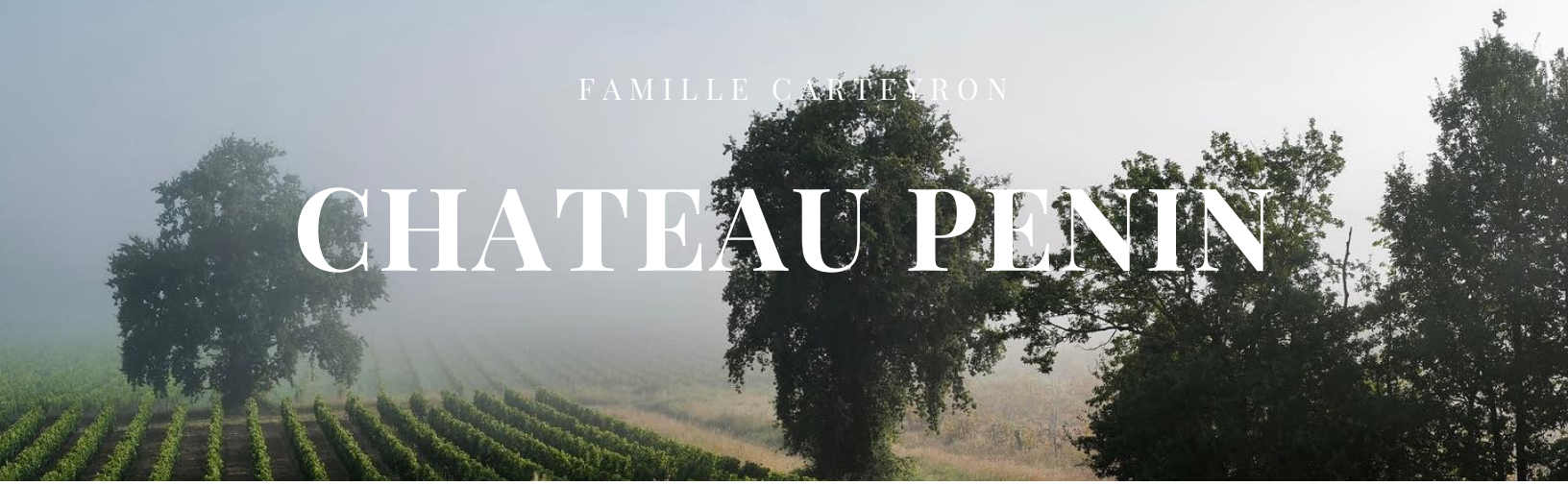

CHATEAU PENIN GRANDE SELECTION

Les tanins soyeux de nos vieilles vignes sur un sol de graves

Silver Decanter World Wine Awards 2021

TERROIR

Sol de graves très profondes. Sol très pauvre et filtrant amenant la vigne à développer un système racinaire profond

CEPAGE

100% Merlot - Vieilles vignes âgées de 50 à 100 ans

VINIFICATION & ELEVAGE

Raisins soigneusement triés
Macération pré-fermentaire à froid pendant 2 à 3 jours
Extraction douce pour apporter de la structure, de la typicité, des tanins soyeux sans sécheresse
Elevage de 12 mois en fût de chêne français de la forêt de l'Allier avec 5 mois sur lies - Elevage supplémentaire de 12 mois en cuves inox avant mise en bouteille

DEGUSTATION

"Aromatique et séduisant" - **Jancis Robinson - 16/20**

"Des fruits rouges, des cerises noires, des notes de cassis"
- **Decanter - 93 pts.**

"La Grande Sélection exprime toute la palette de fruits rouges [...] la tension parfaite des tanins enserre le vin d'une gangue soyeuse"
Guide Vert de la RVF