

FAMILLE CARTEYRON

CHATEAU PENIN

CHATEAU PENIN CLAIRET

Notre vin signature, juteux, croquant et frais, un hommage au Claret historique



TERROIR

Sol alluvial composé de surface argileuse avec sous-sol de gravier blanc

CEPAGES

90% Merlot

10 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION & ELEVAGE

Une macération courte (24 - 48h) apportant des notes fruitées et de la structure au vin

Pressurage délicat et fermentation lente à basse température pendant 20 jours pour révéler des arômes de fruits frais

Fermentation malolactique sur une partie des cuves pour apporter rondeur et chair. Pendant que les autres cuves sont refroidies pour éviter la fermentation malolactique et garder la fraîcheur

4 mois d'élevage sur lies fines apportant un supplément de typicité au vin

Stabilisation à froid et mise en bouteille précoce pour préserver le fruité

DEGUSTATION

Une corbeille de fruits rouges frais, avec de la fraîcheur et une légère structure en bouche apportant un plaisir immédiat

"Un des meilleurs de sa génération, gouteux et sensuel"

- Revue des Vins de France (RVF) - 89 pts.

"La texture subtile donne de la richesse au vin tout en préservant sa fraîcheur" - **WINE ENTHUSIAST - 88 pts.**

Deux étoiles guide Hachette