

Château Penin

VIGNOBLES
CARTEYRON

CHÂTEAU PENIN CABERNET FRANC

AOC Bordeaux ROUGE

**C'est le vin des amis qui assure
plaisirs et convivialité**

Terroir

- Sol de graves profondes

Cépages -vignoble

- Cabernet Franc 100%
Une vigne issue d'une sélection de cabernet franc de plus de 80 ans

Production

- 13 000 bouteilles

Vinification et Elevage

- Fermentation à basse température, extraction douce
- Peu de soutirage. Les apports d'oxygène sont contrôlés et très faibles afin de préserver le fruit.
- Pas d'élevage en barrique afin de conserver la pureté du goût du cabernet franc et l'élégance d'un vrai Bordeaux.

Dégustation et consommation

- Le nez mêle de façon subtile les fruits rouges, le poivre, et les notes légèrement végétales typiques du cabernet.
- La bouche est aérienne, fine et distinguée. Les tannins assurent une présence et une longueur sans agresser le palais.
- L'ensemble est goûteux, sans lourdeur, avec la fraîcheur gourmande du cabernet franc.

Accord mets et vin

- Il se marie agréablement à de la charcuterie, à de l'andouillette grillée, du boudin noir, des pâtés de campagne ou des plats très épicés.
- C'est un vin à consommer frais, entre 14° et 16° et assez jeune, entre 1 et 4 ans.



Château Penin

39 Impasse Coupone

33420 Génissac

05.57.24.46.98

vignoblescarteyron@orange.fr

www.chateaupenin.com