



CHÂTEAU LA FLEUR PENIN

AOC SAINT EMILION GRAND CRU

Un grand cru pour les grands moments

Terroir

- Sols sableux-argileux situés en pied de côte

Cépages

- Merlot 80 %, Cabernet Franc 20%
- Age des vignes, de 35 à 70 ans
- Densité 6000 pieds/ha

Production

- 14 000 bouteilles

Vinification et Elevage

- Tout le vignoble est enherbé et labouré un rang sur deux.
- Fermentation en cuves inox thermorégulées
- Elevage traditionnel en barriques :!
Un tiers de la production est en barrique de 500 litres pour préserver le fruit en limitant la pénétration de l'oxygène. Le reste est en barrique traditionnelle bordelaise de 225l.
- Les vins sont conservés sur lies durant tout leur élevage.

Dégustation et consommation

- Vin fin et élégant, puissant et corsé, soutenu par les arômes vanillés du chêne qui se fondent dans des notes de fruits rouges.
Un vin d'évolution lente aux grandes possibilités de vieillissement

Accord mets et vin

- A consommer sur des viandes goûteuses : pavé de sanglier, côte de bœuf, épaule d'agneau confite...
- Sur certains poissons cuisinés au vin rouge comme la lamproie à la Bordelaise.
- Penser aux fromages secs fins.



Château Penin

39 Impasse Couponne

33420 Génissac

05.57.24.46.98

vignoblescarteyron@orange.fr

www.chateaupenin.com