



CHÂTEAU PENIN

AOC Bordeaux BLANC

Un Blanc Bordelais confidentiel caressant la puissance Bourguignonne

Terroir

- Une parcelle isolée située sur une côte argileuse avec un sous-sol calcaire.
La présence d'argile diminue le stress hydrique et permet une meilleure expression aromatique.

Cépages

- Sauvignon Blanc 60 % Sauvignon gris 20 % Sémillon 20 %

Production

- 18 000 bouteilles

Vinification, Elevation

- Récolte des raisins parfaitement murs
- Fermentation et élevage en partie en cuve et en partie en barriques.
- Les vins sont conservés 6 mois sur lies fines avec remuage en cuve et batonnage en barriques.

Dégustation et consommation

- Au nez, des notes de pêches blanches, de pamplemousse rose, de violette.
- Une présence en bouche goûteuse, souple et harmonieuse, aromatique et très charmeuse.
- une finale longue et savoureuse.
- Au vieillissement il se développe des notes de fruits confits ou secs : abricot, figue, mandarine, ainsi qu'une légère note grillée apportée par l'élevage en barriques. Même après quelques années, il conservera tous ses charmes et sa richesse.

Accord mets et vin

- Un vin qui accompagnera parfaitement vos apéritifs avec chiffonnade de jambon et toast de tapenade.... N'oublions pas le poisson, la volaille sauce suprême, et certains fromages comme le chèvre.



Château Penin

39 Impasse Coupone

33420 Génissac

05.57.24.46.98

vignoblescarteyron@orange.fr

www.chateaupenin.com