

Château Penin

VIGNOBLES
CARTEYRON

CHÂTEAU PENIN

AOC Bordeaux CLAIRET

Ni rouge, ni rosé, mais toujours fruité et léger !

Terroir

- Sol argilo-graveleux.
Comme pour nos rosés, nos clairets sont produits sur des parcelles spécifiques pour révéler la finesse du fruit et l'élégance des tanins.

Cépages

- Merlot 100 %

Production

- 60 000 bouteilles

Elevage

- Courte macération qui est la base de la typicité du clairet. Elle donne la couleur et la présence en bouche.
- Fermentation à basse température pour révéler tout le fruité du raisin
- Vieillessement sur lies fines 4 mois pour améliorer la finesse et la typicité.

Dégustation et consommation

- Vin souple, peu acide, fruité au nez et au palais.
- Le clairet se différencie des rosés par une présence en bouche plus vineuse, plus savoureuse et plus persistante.
- A consommer assez frais (9° - 11°).
- Il ne s'améliore pas au vieillissement mais il conserve tout son charme pendant 2-3 ans.

Accord mets et vin

- Idéal à l'apéritif, pour les repas d'été, ou en pique-nique. C'est le vin des moments de détente.
Parfait en accompagnement des salades composées ou sur une cuisine plus exotique (accord parfait avec cuisine asiatique).



Château Penin

39 Impasse Couponne

33420 Génissac

05.57.24.46.98

vignoblescarteyron@orange.fr

www.chateaupenin.com