

Château Penin

VIGNOBLES
CARTEYRON

CHÂTEAU PENIN

Grande Sélection

AOC Bordeaux SUPERIEUR ROUGE

Une sélection à la hauteur de ses ambitions

Terroir

- Sol de graves très profond, cailloux – graviers – sable. Sol très pauvre et filtrant qui impose aux racines de descendre très profondément : un gage qualitatif pour les raisins.

Cépages

- Merlot 100 %

Production

- 75 000 bouteilles

Vinification et Elevage

- Tri sélectif soigné des raisins
- Extraction douce des tannins
- Préservation du fruit par des oxydations ménagées
- Elevage en barriques de chêne de l'Allier à grains fins.
- La durée traditionnelle de l'élevage est de 12 mois en barriques dont 5 mois sur lies totales.

Dégustation et consommation

- Vin harmonieux, riche et charnu, marqué par les arômes vanillés du chêne qui se marient à des notes de fruits rouges très mûrs.
- L'ensemble est complexe, fin, fondu et charmeur.
- Un vin qui fait facilement l'unanimité des consommateurs.

Accord mets et vin

- Idéal pour les viandes grillées.
- Conservation de 7 à 15 ans suivant les millésimes.



Château Penin

39 Impasse Couponne
33420 Génissac
05.57.24.46.98

vignoblescarteyron@orange.fr

www.chateaupenin.com