



CHÂTEAU PENIN NATUR

AOC Bordeaux ROUGE

Le charme au naturel

Sa particularité

- Un vin vinifié et conservé sans ajout de soufre

Terroir

- Limoneux-sableux

Cépages

- Merlot 100 %

Production

- 20 000

Vinification et Elevage

- Le raisin à l'état pur transformé naturellement en vin sans aucun ajout : Un défi difficile qui demande beaucoup de soins et de technicité.
- Refroidissement permanent et élevage sur lies avec des bâtonnages réguliers sont les clés de la réussite.
- Filtration stérile à la mise en bouteilles et contrôle microbiologique pour éviter tout problème de conservation en bouteille.

Dégustation et consommation

- Au nez les arômes typiques du raisin naturel.
- La structure tannique est soyeuse et bien équilibrée. Tout en rondeur, il exprime la finesse et la subtilité des goûts naturels.
- Il se boit légèrement frais, entre 14° et 16° et de préférence jeune (avant 4 ans).
- Parfaitement digeste et hygiénique

Accord mets et vin

- Il satisfera les amateurs de vins rouges à l'apéritif. Il s'accordera avec la cuisine estivale et les barbecues.
- Compagnon idéal des soirées conviviales, il charmera vos hôtes et apportera la bonne humeur.



Château Penin

39 Impasse Couponne
33420 Génissac
05.57.24.46.98

vignoblescarteyron@orange.fr

www.chateaupenin.com