



CHÂTEAU PENIN

AOC Bordeaux ROSE

Frais, gourmand et gouleyant

Terroir

- Sol argilo-limono-sableux.
Nos rosés sont produits sur des parcelles spécifiques propices à la révélation du fruité de nos cépages.

Cépages

- Merlot 15 %, Cabernet sauvignon 85%

Production

- 40 000 bouteilles

Vinification et Elevage

- Pressurage du raisin sans macération.
- Fermentation à basse température pour révéler le fruit
- Pas de fermentation malolactique afin de garder toute la fraîcheur et les notes de fruits rouges.
- Vieillesse sur lies fines durant 2 mois afin d'enrichir la palette aromatique et d'arrondir la présence en bouche.

Dégustation et consommation

- Nez fruité et séducteur.
- Une belle fraîcheur en bouche. Léger, harmonieux, tout en finesse. Élégant et convivial, on garde longtemps ses saveurs.
- On le consomme facilement à toutes heures du jour (ou de la nuit...)

Accord mets et vin

- C'est par excellence le vin de la rencontre entre amis et de la détente.
- A déguster frais à l'apéritif, sur un melon au jambon de Parme à l'italienne, un tajine de poulet, ou tout simplement sur une grande salade d'été ou une pizza.



Château Penin

39 Impasse Coupone

33420 Génissac

05.57.24.46.98

vignoblescarteyron@orange.fr

www.chateaupenin.com