



CHÂTEAU PENIN TRADITION

AOC Bordeaux SUPERIEUR ROUGE

Une séduction Bordelaise à la portée de tous

Terroir

- Sol de graves très profond. Cailloux, graviers, sables. Suivant les parcelles les proportions de cailloux et de sables sont variables.

Cépages

- Merlot 90 %, Cabernet franc 10%

Production

- 80 000 bouteilles

Vinification et Elevage

- Sélection des parcelles suivant l'âge des vignes, les cépages, la maturité.
- En fin de vinification, chaque cuve est dégustée pour sélectionner les vins pouvant entrer dans cette cuvée.
- Elevage de 12 mois en cuve.

Dégustation et consommation

- Vin harmonieux, équilibré, rond et charnu, sans agressivité, respectant le fruit.
- La finale est facile et élégante.
- Typique de son terroir de graves qui le différencie des autres Bordeaux Supérieurs.

Accord mets et vin

- A découvrir sur une grillade de viande rouge, un carpaccio pesto et parmesan, des côtelettes de porc, des lasagnes méditerranéennes.
- Ne pas passer à côté du traditionnel plateau de fromages, chaud rôti au four.



Château Penin

39 Impasse Couponne
33420 Génissac
05.57.24.46.98

vignoblescarteyron@orange.fr
www.chateaupenin.com