

Château Penin

VIGNOBLES
CARTEYRON



le déconfiné Vin de Ripaille

Origine : Vignes jeunes (- de 6 ans) du château PENIN
VSIG ROSE

Cépages : Merlot 90% Cabernet 10%

Production : 10 000 bouteilles

Vinification

- Vendange des raisins à maturité aromatique
- Extraction par pressurage très doux
- Fermentation en cuves inox à température constante de 14°

Elevage :

- En cuve inox thermorégulée pendant 3 mois sur lies fines.
- Traitement au froid précédant la mise en bouteilles pour assurer la stabilité

Dégustation

- **La Robe :** rosé clair à un peu plus soutenu suivant millésimes
- **Le Nez :** Fruits rouges frais
- **La Bouche :** savoureuse ronde, gouleyante et fruité

Service : 10° à 12°

Garde : à boire jeune, maximum 2 à 3 ans

Accord mets et vin

- **Idéal :** Apéritif, melon, salades d'été, pizzas, quiches, tartes salées
- **Harmonieux :** Cuisine méditerranéenne, exotique ou asiatique
- **Surprenant :** avec un osso bucco ou des aubergines farcies au poivrons

« **Compagnon accessible
des tablées festives** »

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

*Assemblage susceptible d'évolution suivant les années

