

Château Penin

VIGNOBLES
CARTEYRON

CHÂTEAU PENIN Grande Sélection

AOC Bordeaux SUPERIEUR ROUGE

Un mariage de vieilles vignes



Terroir : Sol de graves très profondes, (cailloux – graviers – sable).

- Sol très pauvre et filtrant qui impose aux racines de descendre très profondément : un gage qualitatif pour les raisins.
- Des vignes de plus de 40 ans

Cépage : Merlot 100 %

Production : 75 000 bouteilles

Vinification

- Tri sélectif soigné des raisins
- Macération pré fermentaire à froid durant 2 à 3 jours
- Extraction douce des tannins
- Micro-oxygénation sous marc pour fixer les anthocyanes
- Préservation du fruit par des oxydations ménagées

Elevage : barriques en 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

- **La robe :** grenat à rouge brun
- **Le nez :** arômes de fruits rouges mêlés à de fines notes boisées
- **La bouche :** harmonieuse, marquée par les arômes vanillés du chêne qui se marient à des notes de fruits rouges très mûrs. Une belle trame tanique pour une puissance maîtrisée

Service : 18°

Garde : Conservation de 7 à 15 ans suivant les millésimes

Accord mets et vin

- **Idéal :** Viandes grillées. Belles pièces de bœuf
- **Harmonieux :** Les viandes et plats en sauce, le magret
- **Surprenant :** servi plus frais (14°) à l'apéritif avec de la jolie charcuterie artisanale

« L'Élégance authentique »

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

*Assemblage susceptible d'évolution suivant les années

