

Château Penin

VIGNOBLES  
CARTEYRON



## CHÂTEAU PENIN LES CAILLOUX

AOC Bordeaux SUPERIEUR ROUGE

*Fruit d'un Terroir Rare  
L'Excellence Bordelaise*

### **Terroir :** Galets

- Le terroir fait toute la valeur et l'originalité de ce vin : 50 cm de cailloux sur un sous-sol argileux.
- Les cailloux emmagasinent la chaleur durant la journée, puis la restituent au cours de la nuit, d'où l'excellente maturité du raisin.
- Le sous-sol argileux assure une bonne alimentation en eaux de la vigne durant la période estivale et évite ainsi les trop grands stress hydriques.

**Cépage :** Merlot 100 %

**Production :** 20 000 bouteilles

### **Vinification**

- Vendanges à maturité maximale, Seule la dégustation du raisin puis du vin va définir le travail de vinification pour une extraction la plus noble possible.

### **Elevage**

- La durée traditionnelle de l'élevage est de 12 mois en barriques dont 6 mois d'élevage sur lies.

### **Dégustation**

- **La robe :** intense grenat à rouge brun
- **Le nez :** les arômes vanillés du chêne sont fondus parmi des notes de fruits rouges confits, Un ensemble très complexe.
- **La bouche :** croquante et séductrice par sa finesse et son élégance, harmonieuse, puissante, riche et charnue.

**Service :** 18°

**Garde :** Conservation de 10 à 20 ans suivant les millésimes, grâce à sa richesse tannique et sa belle structure.

### **Accord mets et vin**

- **Ideal :** le gibier, Les belles pièces de bœuf.
- **Harmonieux :** Les viandes et plats en sauce, le magret
- **Surprenant :** servi plus frais (14°) à l'apéritif avec un jambon ibérico



**« Pour les belles tables »**

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

\*Assemblage susceptible d'évolution suivant les années