

Château Penin

VIGNOBLES
CARTEYRON



CHÂTEAU PENIN ROSE *Natur*

AOC Bordeaux ROSE

Terroir : Sol argilo-limono-sableux.

- Produit sur des parcelles spécifiques propices à la révélation du fruité de nos cépages.

Cépages Assemblage Cabernet sauvignon 85%- Merlot 15 %,

Production : 8 000 bouteilles

Vinification

- Pressurage délicat du raisin sans macération.
- Débourage à froid,
- Fermentation à basse température pour révéler le fruit
- Pas de sulfitage en fin de fermentation alcoolique et refroidissement immédiat du vin à 5°.
- Pas de fermentation malolactique afin de garder toute la fraîcheur et le fruité.

Elevage

- Elevage court pour éviter l'oxydation
- Mise en bouteille stérile début décembre

Dégustation

- **La robe :** rose pâle attrayant
- **Le nez :** fruité
- **La bouche :** Une belle fraîcheur. Léger, harmonieux, convivial, et gourmand

Service : 7° à 10 °

Garde : Se consomme de préférence dans l'année,

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



« *Natur* ellement bon »