

Château Penin

VIGNOBLES  
CARTEYRON



## CHÂTEAU PENIN *Natur*

**AOC Bordeaux ROUGE**  
**Le charme au naturel**

### Sa particularité :

- Un vin vinifié et conservé sans ajout de sulfite et sans produit d'origine animale.

**Terroir :** Limoneux-sableux

**Cépages :** Merlot 100 %

**Production :** 20 000 bouteilles

### Vinification :

- Le raisin à l'état pur, transformé naturellement en vin sans aucun ajout : Un défi difficile qui demande beaucoup de soins et de technicité.

### Elevage :

- Sur lies avec des bâtonnages réguliers pour éviter l'oxydation et maintien au froid pour éviter le développement des micro-organismes

Filtration stérile à la mise en bouteilles et contrôle microbiologique pour éviter tout problème de conservation en bouteille.

### Dégustation

- **La robe :** nuances de violets
- **Le nez :** les arômes typiques du cépage.
- **La bouche :** structure tannique soyeuse et bien équilibrée. Tout en rondeur, fruité, il exprime la finesse et la subtilité des goûts naturels.

**Service :** entre 14° et 16°

**Garde :** à consommer de préférence jeune (avant 4 ans).

### Accord mets et vin

- **Idéal :** Il satisfera les amateurs de vins rouges à l'apéritif.
- **Harmonieux :** Cuisine estivale, barbecues, salades.
- **Surprenant :** les préparations à la moutarde (côte de porc lapin)

**« Parfaitement digeste et hygiénique »**

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

\*Assemblage susceptible d'évolution suivant les années

