

Château Penin

VIGNOBLES  
CARTEYRON

# CHÂTEAU PENIN CABERNET FRANC

AOC Bordeaux ROUGE



**Le vin des amis**  
**Plaisir et convivialité**

**Terroir :** Graves profondes

**Cépage :** Cabernet Franc 100%

Issu d'une sélection massale de Cabernet Franc collectés à Pomerol sur une vigne de plus de 80 ans. Le but est de retrouver les authentiques génétique des vieux cabernets francs.

**Production :** 25 000 bouteilles

## Vinification

- Récolté à maturité optimale pour garder la fraîcheur mais perdre le côté végétal du Cabernet peu mature.
- Fermentation à basse température, extraction douce
- Macération de 15 jours

## Elevage

- En cuve inox pour conserver la pureté du goût du Cabernet Franc et l'élégance d'un Bordeaux historique.
- Peu de soutirage. Les apports d'oxygène sont contrôlés et très faibles afin de préserver le fruit.

## Dégustation

- **La robe :** Nuance de violet, grenat
- **Le nez :** mêle de façon délicate les fruits rouges, le poivre, et les notes subtilement végétales typiques du cabernet.
- **La bouche :** Aérienne, fine et distinguée. Les tannins assurent une présence et une longueur sans agresser le palais. L'ensemble est goûteux, sans lourdeur, avec la fraîcheur gourmande du cabernet franc.

**Service :** entre 13° et 17°

**Garde :** à boire jeune, conserve tout son charme 3- 4 ans.

## Accord mets et vin

- **Idéal :** Charcuterie, andouillette grillée, boudin noir, pâtés de campagne ou des plats très épicés.
- **Harmonieux :** Pizzas, pâtes, quiches, tartes salées
- **Surprenant :** Paëlla

« La gourmandise au quotidien »

