

Château Penin

VIGNOBLES  
CARTEYRON



## le déconfiné Vin de Ripaille

**Origine** Vignes jeunes (- de 10 ans) du Château PENIN  
VSIG rouge

**Cépages** Assemblage Merlot 90 % Cabernet 10 %

**Production** : Rouge : 20 000 bouteilles

### Vinification

- cuvaison courte de 10 jours en cuves inox.
- Température de fermentation de 25° maximum pour respecter le fruit du raisin.
- Extraction douce

### Élevage

- En cuve thermorégulée durant 12 mois. Apport très faible d'oxygène nécessaire à l'évolution des tanins

### Dégustation

- La robe : nuances de violets très vifs
- Le nez : vineux et fruité
- La bouche : belle vitalité et équilibre des tanins, rond, sans agressivité, il respecte le fruit et l'harmonie.

### Accord mets et vin

- Idéal : la cuisine du quotidien
- Harmonieux : les viandes, grillades et fromages secs
- Surprenant : dégusté plus frais avec des tapas et les préparations estivales

**Service** : 17° mais peut se servir plus frais 14° suivant consommation

**Garde** : à déguster jeune pour garder tout le fruit (2/3 ans)

« **Compagnon accessible  
des tablées festives** »



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

\*Assemblage susceptible d'évolution suivant les années