

Château Penin

VIGNOBLES
CARTEYRON

CHÂTEAU PENIN BLANC

AOC Bordeaux BLANC

Blanc sec structuré et caressant
La puissance Bourguignonne



Terroir : Côte argileuse avec un sous-sol calcaire, sur une parcelle isolée. La présence d'argile diminue le stress hydrique et permet une meilleure expression aromatique.

Cépages : Sauvignon Blanc 60 % Sauvignon gris 20 % Sémillon 20 %

Production : 18 000 bouteilles

Vinification,

- Récolte des raisins à parfaite maturité (grains dorés)
- La fermentation s'effectue à une température constante de 15° et va durer 20 jours environ.
- Fermentation et élevage pour moitié en cuve et moitié en barriques.

Elevage

- Les vins sont conservés 6 mois sur lies fines avec remuage en cuve et batonage en barriques.
- Assemblage en avril pour une mise en bouteille en mai.

Dégustation

- **La robe :** jaune pâle, brillante
- **Le Nez :** des notes de pêches blanches, de pamplemousse rose, de violette.
- **La bouche :** Une présence en bouche souple, goûteuse et rafraîchissante, joli gras, du volume avec une finale longue et savoureuse

Service : entre 8° et 12°

Garde : Au vieillissement il se développe des notes de fruits confits ou secs : abricot, figue, mandarine, ainsi qu'une légère note grillée apportée par l'élevage en barriques. Même après quelques années, il conservera tous ses charmes et sa richesse.

Accord mets et vin

- **Idéal :** tapas, poissons, fruits de mers, crustacés
- **Harmonieux :** Poissons en sauce, volailles, fromages, fruits
- **Surprenant :** toutes les préparations avec du chèvre

« Séducteur et élégant »

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

*Assemblage susceptible d'évolution suivant les années

