



Penin

VIGNOBLES  
CARTEYRON

# PENIN EXCESS ROUGE

VIN DE TABLE ROUGE

## Gourmandise abordable

**Origine** VSIG issu des jeunes Vignes (- de 6 ans) du château PENIN

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

**Production** : Rouge : 20 000 bouteilles

### Vinification

➤ cuvaison courte de 10 jours en cuves inox pour respecter le raisin.

### 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** »

**Repas d'associations et grandes tablées**

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

\*Assemblage susceptible d'évolution suivant les années

