

FAMILLE CARTEYRON

# CHATEAU PENIN

## CHATEAU PENIN BLANC

*Notre vision du vin blanc, le juste équilibre entre tension et rondeur*

### **TERROIR**

**Côte argileuse avec un sous-sol calcaire** - La présence d'argile diminue le stress hydrique et permet une meilleure expression aromatique

### **CEPAGES**

Sauvignon Blanc 40 %

Sauvignon gris 30 %

Sémillon 30 %

### **VINIFICATION & ELEVAGE**

Récolte des raisins à parfaite maturité

La fermentation s'effectue à une température de 15°C, une fermentation lente va durer au moins 20 jours

Fermentation et élevage faits en œuf béton, cuve béton, cuve inox ou fûts de chêne selon les parcelles

**Les vins sont conservés pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonnages régulier** pour donner plus de rondeur au vin

### **DEGUSTATION**

*"Écorce de citron, pomme avec une belle tension et des fruits*

*frais" - James Suckling - 91 pts.*

*"De fines nuances de pêche et d'ananas [...] une belle tension et*

*une finale minérale" - Peter Moser - 91 pts.*

