

FAMILLE CARTEYRON

# CHATEAU PENIN

## CHATEAU PENIN CLAIRET

*Notre vin signature, juteux, croquant et frais, un hommage au Claret historique*



### **TERROIR**

Sol alluvial composé de surface argileuse avec sous-sol de gravier blanc

### **CEPAGES**

90% Merlot  
10 % Cabernet Sauvignon

### **VINIFICATION & ELEVAGE**

Une macération courte (24 - 48h) apportant des notes fruitées et de la structure au vin

Pressurage délicat et fermentation lente à basse température pendant 20 jours pour révéler des arômes de fruits frais

Fermentation malolactique sur une partie des cuves pour apporter rondeur et chair. Pendant que les autres cuves sont refroidies pour éviter la fermentation malolactique et garder la fraîcheur

4 mois d'élevage sur lies fines apportant un supplément de typicité au vin  
Stabilisation à froid et mise en bouteille précoce pour préserver le fruité

### **DEGUSTATION**

*Une corbeille de fruits rouges frais, avec de la fraîcheur et une légère structure en bouche apportant un plaisir immédiat*

*"Un des meilleurs de sa génération, gouteux et sensuel"*

**- Revue des Vins de France (RVF) - 89 pts.**

*"La texture subtile donne de la richesse au vin tout en préservant sa fraîcheur"* - **WINE ENTHUSIAST - 88 pts.**

**Deux étoiles guide Hachette**