

FAMILLE CARTEYRON

CHATEAU PENIN

CHATEAU PENIN CLAIRET NATUR

Pur fruit sans maquillage

TERROIR

Sol argilo-sableux

CEPAGE

100% Merlot

VINIFICATION & ELEVAGE

Macération courte (48 à 72 heures) donnant tout sa typicité à ce clairet
Fermentation à basse température, d'une durée de 20 jours à 18 °C, pour conserver son fruité

Elevage à basse température (6°C) sur ses lies fines. Les lies sont remuées pour éviter l'oxydation. Cela apporte de la finesse, de la rondeur et du volume (la typicité du Clairet). Mise en bouteille précoce pour conserver un fruité optimal
Filtration stérile afin de protéger le vin

DEGUSTATION

Une bombe de fruits qui éclate en bouche, la rondeur et la fraîcheur des Merlots ramassés juste mûrs

"Des fruits rouges et une acidité juteuse"

WINE ENTHUSIAST - 90 pts.

