

CHATEAU PENIN

CHATEAU PENIN "56" MALBEC

Un hommage à l'encépagement historique de notre village avant le gel de 1956 - Une vision bordelaise du Malbec sur la fraîcheur



TERROIR

Argilo-Calcaire: 50cm d'argile sur une dalle de calcaire à astéries

CEPAGES

100% Malbec - Issue de vieille vigne

VINIFICATION & ELEVAGE

Des rendements faibles pour conserver la typicité du cépage et le bon équilibre peaux & jus

Une gestion de la viticulture permettant de conserver la fraîcheur (pas d'effeuillage, enherbement, etc.)

Macération pré-fermentaire pour extraire la typicité suivie d'une extraction douce lors de la fermentation pour mettre l'accent sur la finesse plus que la puissance (extraction en infusion)

Elevage de 12 mois en cuve béton avec peu de soutirages pour préserver la typicité et l'aromatique du vin

DÉGUSTATION

Un équilibre entre les épices et les petits fruits rouges qui souligne l'identité des Malbec Bordelais de terroirs argilo-calcaire. Une bouche droite et fraîche qui traîne en longueur, tout en finesse