

FAMILLE CARTESRON

CHATEAU PENIN

CHATEAU PENIN CLAIRET

Notre vin signature, juteux, croquant et frais, un hommage à l'histoire de Bordeaux



TERROIR

Deux terroirs: sol argilo-calcaire et sol alluvial à surface argileuse avec un sous-sol de gravier blanc

CEPAGES

90% Merlot
10 % Cabernet Franc

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 les arômes de fruits frais

Fermentation malolactique sur certains lots pour apporter de la rondeur
4 mois d'élevage sur lies fines afin d'extraire le terroir et apporter un supplément de typicité au vin

Stabilisation à froid et mise en bouteille précoce pour préserver le fruit

DEGUSTATION

Une corbeille de fruits rouges frais, de la fraîcheur, une légère structure en bouche et une belle salinité finale rappelant le terroir calcaire. Un plaisir immédiat!

"Le fruit pur, l'envergure et la persistance sont à l'oeuvre. Une totale réussite"

- Coup de coeur Guide Hachette 2025