

FAMILLE CARTEYRON

CHATEAU PENIN

CHATEAU PENIN GRANDE SELECTION

Les tanins soyeux de nos vieilles vignes sur un sol de graves



TERROIR

Sol de graves très profondes. Sol très pauvre et filtrant amenant la vigne à développer un système racinaire profond

CEPAGE

100% Merlot - Vieilles vignes âgées de 50 à 100 ans

VINIFICATION & ELEVAGE

Tri sélectif de la vendange

Macération pré-fermentaire à froid pendant 2 à 3 jours

Extraction douce pour apporter de la structure, de la typicité, des tanins soyeux sans sécheresse

Elevage de 12 mois en barriques et demi muids (forêt de l'Allier) sur lies sans soutirage afin d'obtenir la typicité du terroir. Elevage supplémentaire de 12 mois en cuves inox avant mise en bouteille

DEGUSTATION

"Juteux et fruité, des arômes de cerises noires, d'épices, de pain grillé, des tanins crayeux qui apportent de la longueur. Equilibre et finesse"

Decanter - Top 30 Bordeaux (Novembre 2023)

Alc: 14°

Sucre résiduel < 0,5g/l