

FAMILLE CARTERON

CHATEAU PENIN

L'INFUSÉ

Des vieux ceps de merlot ridés et fiers qui produisent peu. Des raisins ramassés lorsque le fruit est encore frais. Des vinifications minimales, laisser le temps aux arômes de se diffuser lentement, laisser infuser sans trop intervenir pour obtenir un fruit brillant, une structure élancée, une finale longue et sapide



TERROIR

Graves sableuses profondes

CEPAGE

100% Merlot - Vieilles vignes de 70 ans

VINIFICATION & ELEVAGE

Rendements maîtrisés et raisins récoltés à la juste maturité pour conserver aromatique fraîche et tension

Fermentation à basse température quasiment sans remontage: macération en infusion de 20 jours

Fermentation malolactique en cuves inox suivi d'un élevage sur lies fines en foudre de 30hl afin de arrondir légèrement la matière sans maquiller son identité



DONNÉES TECHNIQUES

Rendements (hl/ha): 36 hl/ha

TAV (%): 12.5°

Sucre résiduel: <0.5g/l

ACCORDS

On l'aime légèrement frais, seul ou accompagné d'une belle charcuterie. Sinon sa légère acidité devrait parfaitement se marier avec un foie de veau