

FAMILLE CARTEYRON

CHATEAU PENIN

CHATEAU PENIN NATUR

Lumineux, étonnamment accessible et sans sulfites



TERROIR

Sol sablonneux apportant de la finesse au vin

CEPAGE

100 % Merlot

VINIFICATION & ELEVAGE

Le raisin à l'état pur sans additifs - Nous avons commencé ce type de vinification en 2008 par goût du challenge sans dogmatisme mais avec l'ambition de révéler tout le fruit de ce cépage

Seules les parcelles les plus saines sont assemblées dans la cuvée. Les vins sont élevés sur lies avec des bâtonnages réguliers pour éviter l'oxydation et développer la sensation en bouche

Les vins sont élevés à basse température pour éviter tout défaut

Les vins sont filtrés avant la mise en bouteille, parce qu'on aime le challenge mais pas les mauvaises surprises

DEGUSTATION

La pureté du fruit avec un jolie grain de tanin en final qui donne de la longueur au vin

"Onctueux et séduisant en bouche, vin vibrant et énergique [...] offrant des saveurs de cassis, de cerise, des tanins bien intégrés et des notes d'épices qui prolongent la finale [...] montre le potentiel de ces vins d'autant plus qu'ils sont vinifiés sans ajout de soufre"

Decanter - 93 pts. sur le millésime 2010 dégusté en 2021