

Château Penin

VIGNOBLES  
CARTEYRON

# CHÂTEAU PENIN LES CAILLOUX

AOC Bordeaux SUPERIEUR ROUGE

## A terroir d'exception, cuvée d'exception

### Terroir

- Le terroir fait toute la valeur et l'originalité de ce vin : 50 cm de cailloux sur un sous-sol argileux.
- Les cailloux emmagasinent la chaleur durant la journée, puis la restituent au cours de la nuit, d'où l'excellente maturité du raisin.
- Le sous-sol argileux assure une bonne alimentation en eaux de la vigne durant la période estivale et évite ainsi les trop grands stress hydriques.

### Cépages

- Merlot 100 %

### Production

- 20 000 bouteilles

### Vinification et Elevage

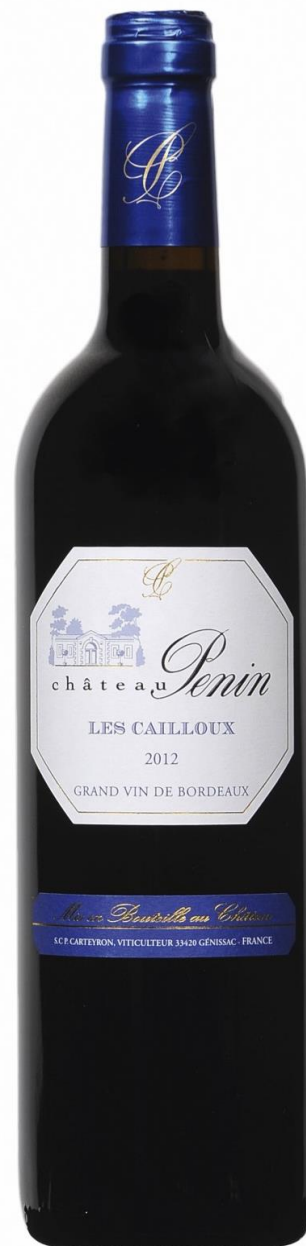
- Seule la dégustation du raisin puis du vin va définir le travail de vinification pour une extraction la plus noble possible.
- La durée traditionnelle de l'élevage est de 12 mois en barriques dont 6 mois d'élevage sur lies.

### Dégustation et consommation

- Vin harmonieux, puissant, riche et charnu.
- Au nez les arômes vanillés du chêne sont fondus parmi des notes de fruits rouges confits, Un ensemble très complexe.
- La bouche est croquante et séductrice par sa finesse et son élégance, Longue vie à ce vin grâce à sa richesse tannique et sa belle structure.

### Accord mets et vin

- S'accorde avec les viandes, le gibier, et tous les plats très gouteux.
- Conservation de 10 à 20 ans suivant les millésimes.



Château Penin

39 Impasse Couponne  
33420 Génissac  
05.57.24.46.98

[vignoblescarteyron@orange.fr](mailto:vignoblescarteyron@orange.fr)

[www.chateaupenin.com](http://www.chateaupenin.com)