

Château Penin

VIGNOBLES
CARTEYRON



CHÂTEAU PENIN *Natur*

AOC Bordeaux CLAIRET

Le charme au naturel

Sa particularité

- Un vin vinifié et conservé **sans ajout de sulfite** et **sans produit d'origine animale**.

Terroir : Sol argilo-sableux.

Sol d'origine alluviale il est composé d'argile en surface et de graves blanches en profondeur

Cépage : 100% Merlot

Production 7000 bouteilles

Vinification

- Courte macération (24 à 48 h) qui est la base de la typicité du claret. Elle donne la couleur et la présence en bouche.
- Pressurage doux
- Fermentation à basse température pour révéler tout le fruité du raisin

Elevage

- Vieillissement à basse température sur lies fines (6°) et « batonage » pour protéger de l'oxydation, cela apporte finesse, rondeur et volume en bouche, toute la typicité du Claret.
- Mise en bouteille précoce afin d'assurer une conservation optimale du fruit. Filtration stérile pour éviter toutes déviations microbiennes et problèmes de conservation.

Dégustation et consommation

- **La robe** : cerise lumineuse
- **Le Nez** : nez soutenu de fruits rouges, framboise, griotte
- **La bouche** : fruité et fraîcheur des rosés, croquant des rouges légers, savoureux et persistant

Service : entre 8° et 12°

Garde : à boire jeune, conserve tout son charme 2-3 ans

Accord mets et vin

- **Idéal** : tapas, barbecues, salades, melon, betteraves rouges
- **Harmonieux** : les viandes blanches, les volailles, les plats avec des poivrons et/ou chorizo, la cuisine méditerranéenne ou asiatique
- **Surprenant** : foie gras poêlé à la mangue, osso bucco....

« Laissez-vous gagner par le Claret... *Natur* »

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

*Assemblage susceptible d'évolution suivant les années

