

Château Penin

VIGNOBLES
CARTEYRON



CHÂTEAU PENIN CLAIRET

AOC Bordeaux CLAIRET*

**Mon vin signature... .. Au caractère
généreux et affirmé ! ...**

Terroir : Sol argilo-graveleux.

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

Cépages* : Assemblage 90% Merlot - 10 % Cabernet

Production : 60 000 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 18 ° pour révéler tout le fruité du raisin. Elle va durer 20 jours

Elevage

➤ Une partie de la production fait sa fermentation malolactique qui a pour conséquence de diminuer l'acidité et d'apporter de la rondeur et du charnu.

➤ On maintient l'autre partie au frais afin qu'elle ne fasse pas cette fermentation dans le but de garder une grande finesse aromatique.

➤ Elevage sur lies fines 4 mois pour développer la finesse et la naturalité.

➤ Assemblage des lots après dégustation

➤ Traitement au froid pour la stabilité du vin et mise en bouteille précoce début février pour garder tout le fruité.

Dégustation

➤ **La robe :** Cerise lumineuse

➤ **Le nez :** Nez expressif 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 »

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

*Assemblage susceptible d'évolution suivant les années

