

Château Penin

VIGNOBLES
CARTEYRON

CHÂTEAU PENIN EXCESS ROUGE

VIN DE TABLE ROUGE



Gourmandise abordable

Origine Vignes jeunes (- de 6 ans) du château PENIN

Cépages Assemblage Merlot 90 % Cabernet 10 %

Production : Rouge : 20 000 bouteilles

Vinification

➤ cuvaision courte de 10 jours en cuves inox pour respecter le raisin.

Élevage

➤ En cuve thermorégulée durant 12 mois. Apport très faible d'oxygène nécessaire à l'évolution des tanins

Dégustation

- La robe : nuances de violets très vifs
- Le nez : vineux et fruité
- La bouche : belle vitalité et équilibre des tanins, rond, sans agressivité, il respecte le fruit et l'harmonie.

Accord mets et vin

- Idéal : la cuisine du quotidien
- Harmonieux : les viandes, grillades et fromages secs
- Surprenant : dégusté plus frais avec des tapas et les préparations estivales

Service : 17° mais peut se servir plus frais 14° suivant consommation

Garde : à déguster jeune pour garder tout le fruit (2/3 ans)

« Compagnon accessible des tablées festives »
Repas d'associations et grandes tablées

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

**Assemblage susceptible d'évolution suivant les années*

