



CHÂTEAU PENIN ROSE

AOC Bordeaux ROSE

**Frais et fruité
Tout en légèreté**

Terroir : Sol argilo-limono-sableux.

- Produit sur des parcelles spécifiques propices à la révélation du fruité de nos cépages.

Cépages Assemblage Cabernet sauvignon 85%- Merlot 15 %,

Production : 40 000 bouteilles

Vinification

- Pressurage délicat du raisin sans macération.
- Fermentation à basse température pour révéler le fruit
- Pas de fermentation malolactique afin de garder toute la fraîcheur et les notes de fruits rouges.

Elevage

- Vieillessement sur lies fines durant 2 mois afin d'enrichir la palette aromatique et d'arrondir la présence en bouche.

Dégustation

- **La robe :** rose pâle attrayant
- **Le nez :** fruité et séducteur
- **La bouche :** Une belle fraîcheur. Léger, harmonieux, tout en finesse. Élégant et convivial, on garde longtemps ses saveurs.

Service : 7° à 10 °

Garde : Se consomme de préférence dans l'année, mais peut être consommé dans les 2/3 ans

Accord mets et vin

- Idéal : Apéritif, melon, salades d'été, pizzas, quiches, tartes salées
- Harmonieux : Cuisine méditerranéenne, exotique ou asiatique
- Surprenant : avec un osso bucco ou des aubergines farcies au poivrons

« Bonne humeur assurée »

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

*Assemblage susceptible d'évolution suivant les années

