# CHÂTEAU PENIN

AOC Bordeaux BLANC

## Un Blanc Bordelais caressant la puissance Bourguignonne

***Superficie :***
45 Ha dont seulement 3 Hectares de blanc.

***Encépagement :***
Sauvignon Blanc 65 %, Sauvignon gris 20 %, Sémillon15 %

***Production :***
20 000 bouteilles

***Terroir :***
Les blancs du château Penin ne sont pas sur le terroir de grave typique du château. C'est une parcelle isolée située sur une côte argileuse sur un sous-sol calcaire. La présence d'argile diminue le stress hydrique de l'été et permet une meilleure expression aromatique.

***Conduite de la vigne :***
Les vignes sont effeuillées au niveau des raisins afin d'obtenir un parfait ensoleillement des grappes. On évite ainsi le développement de pourriture par une meilleure aération et on assure une maturité plus poussée du raisin.

***Vinification :***
- Vendange des raisins à maturité complète (grains dorés).
- Macération pelliculaire de 18 heures.
- Pressurage très doux au pressoir pneumatique
- Premier débourbage des jus pour éliminer les bourbes grossières 12 heures après
- Refroidissement des jus à 5° puis stabulation sur bourbes fines durant 8 jours.
- Deuxième débourbage pour obtenir des jus très clairs, filtration des bourbes dont les jus sont réincorporés aux jus de goutte suivant la dégustation.
- La fermentation s'effectue à une température constante de 15°. Elle va durer environ 20 jours.

***Elevage :***
- En partie en cuve et en partie en barriques neuves.
- Les vins sont conservés 6 mois sur lies fines avec remuage en cuve et batonnage en barriques. En avril ils seront assemblés avant la mise en bouteilles en mai.

***Dégustation et consommation :***
Notes de pêches blanches, de mangue, de pamplemousse rose, de violette. Au vieillissement il se développe des notes de fruits confits ou secs : abricot, figue, mandarine, ainsi qu'une légère note grillée apportée par l'élevage en barriques. Présence en bouche souple, harmonieuse, aromatique et très charmeuse. Facile à boire, on garde longtemps en bouche toutes ses saveurs.

Facile et séducteur dans sa jeunesse, n'hésitez pas à faire vieillir ce vin quelques années, il vous révélera tous ses charmes et sa richesse.

VIGNOBLES CARTEYRON - **CHATEAU PENIN** – 39 impasse Couponne - 33420 GENISSAC FRANCE
Tel : 00 33 (0) 5 57 24 46 98 Fax : 00 33 (0) 5 57 24 41 99
E-mail : vignoblescarteyron@orange.fr Site : www.chateaupenin.com Blog http://blog-chateaupenin.com/