



CUVÉE TRADITION

“Vieilli en foudre de chêne.”



Appellation : Côtes de Bordeaux

Cépages : 60% merlot, 30% cabernet, 10% malbec

Particularité : Vin de vieilles vignes

Vieillissement : 12 mois en foudre de chêne

Conditionnement : carton

Bouteille : 75 cl - Mis en bouteille au château

Dégustation : Rouge sombre, rubis, profond, belle prestance aux larmes de glycérol, généreuses. Au nez de sous-bois exotiques, bois de santal, réglisse, pin, champignons. Le goût est vif, franc, cerise noire, fruits noirs, myrtilles, mûres. Finale longue, tanins fondus, châtaigne.

Récompenses :

Guide DVE 2016 : Sélection mil 2013

Médaille d'Argent : mil. 2010 Guilbert & Gaillard 2014

Médaille d'Or : mil. 2012 Concours International de Lyon

SCEA Château Peneau - 747, Les Faures - 33550 HAUX

Tél. +33 (0)5 56 23 05 10 - Fax +33 (0)5 56 23 39 92 - info@chateaupeneau.com - www.chateaupeneau.com

www.facebook.com/chateaupeneau