



CUVÉE PATRIMOINE

“L’expression des vieilles vignes.”



Appellation : Côtes de Bordeaux

Cépages : 70% merlot, 30% cabernet

Particularité : Vin de vieilles vignes

Vieillessement : 12 mois en barrique neuve

Conditionnement : papier de soie et caisse bois

Bouteille : 75 cl - Mis en bouteille au château

Dégustation : Vin très sombre, pruneaux d’Agen très cuits, cerise d’Itxassou. Au nez de café torréfié, toasté, boisé, sous-bois. Au goût de fruits noirs, mûres, fruits confits. Au tanins souples, ronds, fondus, bien équilibré en acidité, arômes longs en bouche.

Récompenses :

Guide DVE 2016 : Sélection mil 2013

Guilbert & Gaillard 2011 : mil. 2007

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