



CHÂTEAU  
PENEAU

## CRÈME DE TÊTE BLANC LIQOREUX

*“Noble par nature.”*



**Appellation :** Premières Côtes de Bordeaux  
**Cépages :** 60% Sémillon, 40% Muscadelle  
**Particularité :** Vendanges manuelles par tries successives  
**Vieillessement :** 12 mois en foudre de chêne  
**Conditionnement :** carton  
**Bouteille :** 75 cl - Mis en bouteille au château

**Dégustation :** Paille d'Escurgeon, clair, brillant, limpide et or paillé. Au nez de sous-bois, de miel, d'agrumes, mandarines, pierre à feu. Au goût, encore jeune, bien équilibré, frais, fruits de la passion, plein, rond, gourmand. A consommer très frais avec des fruits, en salade ou demi-melon.

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