



CHÂTEAU  
PENEAU

CADILLAC

“Du velours...!!”



**Appellation :** Cadillac

**Cépages :** Sémillon vieilles vignes, grains nobles

**Particularité :** Vendanges manuelles tardives  
par tries successives

**Vieillessement :** 12 mois en barrique

**Conditionnement :** papier de soie et caisse bois

**Bouteille :** 50 cl - Mis en bouteille au château

**Dégustation :** Sa robe est lumineuse, d'un jaune or étincelant. Le nez est ample, doté d'arômes d'abricots secs, d'écorces d'oranges, de miel. L'attaque est souple, une délicieuse matière aux arômes de coing vanillé, safrané, au léger boisé, bien fondu, finissant sur des notes de fleurs blanches et d'acacias. Une jolie persistance et une tendre sucrosité. Du velours...!!

**Récompenses :**

*Médaille d'argent Concours des Vins Elle à Table 2016 : mil. 2012*

*Guide DVE : Sélection du millésime 2012*

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