



CHÂTEAU
PENEAU
CARDINAL
CRÉMANT DE BORDEAUX
BRUT BLANC & ROSÉ

“Fines bulles !”



Appellation : crémant de bordeaux
Cépages blanc : Sauvignon, Sémillon.
Cépages rosé : 100 % cabernet franc.
Particularité : Cardinal à servir avec la cerise dans le Bordeaux.
Conditionnement : carton
Bouteille : 75 cl

Dégustation Brute Blanc : Robe dorée et pâle avec des reflets brillants. Bulles fines et délicates. Au nez se dégagent des arômes de fruits frais, d'agrumes et des notes fleuries. La structure en bouche est fine et équilibrée, une finale longue. Un plaisir festif, gourmand pour vos soirées et repas de fêtes.

Brute Rosé : La robe est brillante, rose groseille. Au nez des notes de cassis se mêlent aux fruits confits. La structure en bouche est particulièrement agréable avec du fruit et de la fraîcheur. Finale longue et fruitée..
Servir entre 5 et 8 degrés dans un seau à glace.

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