



CHÂTEAU
PENEAU

CRÈME DE TÊTE BLANC LIQUOREUX

“Noble par nature.”



Appellation : Premières Côtes de Bordeaux
Cépages : 60% Sémillon, 40% Muscadelle
Particularité : Vendanges manuelles par tries successives

Viellissement : 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