

# CHÂTEAU PENEAU - BORDEAUX BLANC SEC 2020



**Appellation** : Bordeaux

**Cépages** : 60 % sauvignon blanc, 40% sauvignon gris

**Particularité** : Fermenté à basse température.

**Dégustation** :

Ce vin nous séduit au premier regard, au premier nez. Sa robe est brillante, d'un jaune pâle aux reflets verts. Le nez se dévoile puissant, expressif, riche en arômes d'agrumes (pamplemousse), citronnés, de poires et fruits exotiques. En bouche, on retrouve ce subtil équilibre entre maturité et fraîcheur qui confère au vin une superbe structure. L'attaque est vive puis la bouche s'élargit, devient plus dense, onctueuse et met en avant, en final, une complexité aromatique floral (buis, fleurs blanches) et minéral. A découvrir absolument !

**Conditionnement** : carton

**Récompenses** :

- **Médaille d'Or *Gilbert&Gaillard* 2020/2021**  
**Médaille d'Argent au *Concours Agricole de Paris* 2017**  
**Médaille d'Argent au *Concours Mondial du Sauvignon* 2017**  
**Médaille de bronze à l'*International wine competition of LA***  
**Médaille d'Or au *Concours Général Agricole de Paris* 2016**  
(...)

*Bouteille : 75 cl – Mis en bouteille au château - Alcool : 12% vol*