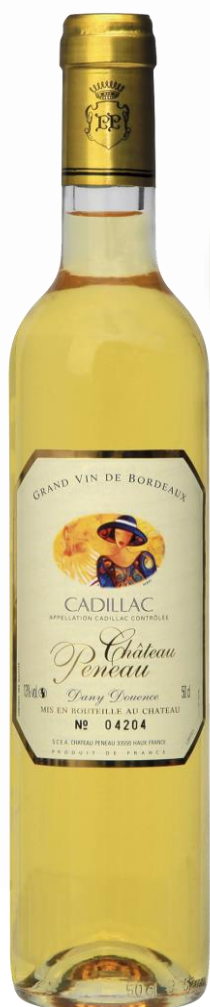


CHÂTEAU PENEAU – CADILLAC

2016/2019

50CL



Appellation : Cadillac

Cépages : Sémillon – vieilles vignes

Particularité : Vendanges manuelles tardives par tries successives

Viellissement : 12 mois en barrique

Conditionnement : papier de soie et caisse bois

Dégustation :

Ce millésime 2012 tient ses promesses : 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... !!

- Médaille d'Or (millésime 2019) aux Citadelles du Vin
- *Sélection du millésime 2016 par **1001dégustations** Médaille d'argent au Concours des Vins Elle à Table 2016*
- *Sélection du millésime 2012 par **le Guide DVE***