

La Fleur Penin



CHÂTEAU LA FLEUR PENIN

AOC SAINT EMILION GRAND CRU

Noblesse d'un Grand Cru

Terroir : Sols sableux-argileux situés en pied de côte

- Tout le vignoble est enherbé et labouré un rang sur deux.

Cépages Assemblage Merlot 80 %, Cabernet Franc 20%

- Age des vignes, de 35 à 70 ans
- Densité 6000 pieds/ha

Production : 14 000 bouteilles

Vinification

- Tri sélectif des raisins
- Fermentation en cuves inox thermorégulées
- Cuvaison de 25 jours
- Extraction douce

Élevage

- Traditionnel en barriques durant 12 mois
(Un tiers de la production est en barrique de 500 litres pour préserver le fruit en limitant la pénétration de l'oxygène. Le reste est en barrique traditionnelle bordelaise de 225l.)
- Le vin est conservé sur lies fines durant tout l'élevage.

Dégustation

- **La robe :** grenat soutenu
- **Le nez :** bel assemblage des arômes vanillés du chêne et du fruit mûr
- **La bouche :** attaque souple, se développe, puissant, élégant, finale longue et gouteuse

Service : 18°

Garde : peut se consommer jeune (3/4 ans) mais doté d'une évolution lente aux grandes possibilités de vieillissement (10 à 20 ans)

Accord mets et vin

- **Idéal :** Viandes goûteuses : pavé de sanglier, côte de bœuf, épaule d'agneau confite...
- **Harmonieux :** Poissons cuisinés au vin rouge comme la lamproie à la Bordelaise ou la Lotte au Saint Emilion.
- **Surprenant :** Fromages secs fins.

« Tout en finesse et élégance »

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

**Assemblage susceptible d'évolution suivant les années*

