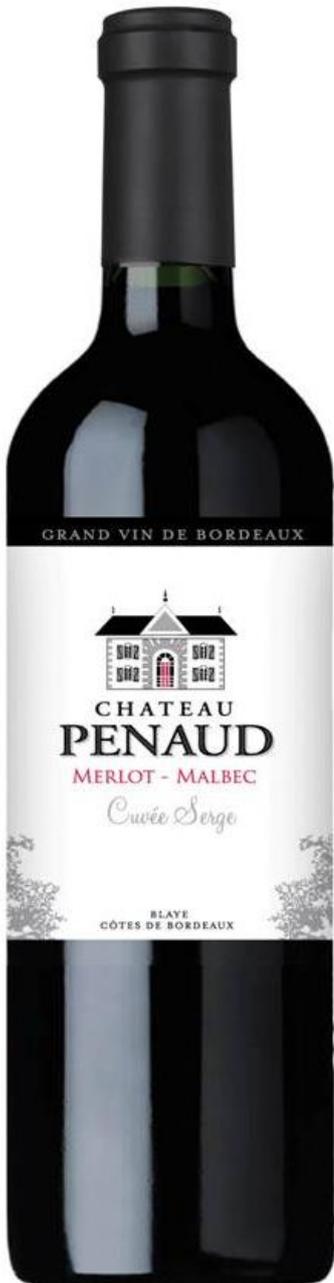


CHATEAU PENAUD

Cuvée Serge Rouge
AOP Blaye Côtes de Bordeaux



70% Merlot

30% Malbec

Vinification :

Vendanges mécaniques et macérations pelliculaire pendant 3 semaines.

Fermentation alcoolique entre 18 et 24°C.

Élevage : légèrement élevé en vieux fûts pendant 12 mois.

Dégustation :

Teintes rubis, brillant avec des reflets violets.

Belle structure, Nice structure, cores, bien équilibré avec des tanins soyeux.

Accords :

Viande rouge, fromages et apéritif.

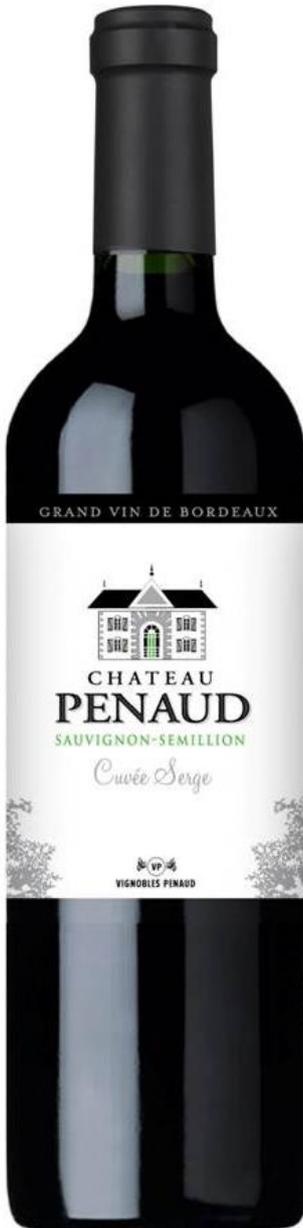
Servir entre 18 et 20°C.

Distinctions :

Médaille d'or au Challenge Gilbert et Gaillard

CHATEAU PENAUD

Cuvée Serge Blanc
AOP Blaye Côtes de Bordeaux



90% Sauvignon
10% Semillon

Vinification :

Vendanges à la machine à maturation optimale.
Macération pelliculaire pendant 12 heures.
Fermentation alcoolique entre 16 et 18°C.

Élevage : 3 mois sur lies.

Dégustation :

Teinte jaune pale aux reflets argentés.
Nez expressif de fruits exotiques, pamplemousse et pêche blanche.
Bien équilibré, élégant et longue finale aromatique.

Accords :

Apéritif, fruits de mer, asperges.
A boire frais et sans attendre.