

# 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.