

FAMILLE CARTEYRON

CHATEAU PENIN

CHATEAU PENIN CAILLOUX 2022

*Notre cuvée parcellaire sur graves argileuses: précision, intensité et énergie
Un vin accessible dans sa jeunesse et qu'on peut oublier 10 ans en cave*



TERROIR

Le terroir apporte toute la valeur et l'originalité au vin : 50cm de gros galets roulés (issue de glaciation du quaternaire) sur une dalle d'argile. Une excellente maturité et un stress hydrique maîtrisé, ni trop, ni trop peu. 2ha d'une géologie atypique dans la région

CEPAGE

100% Merlot

VINIFICATION & ELEVAGE

Raisins & vendanges: ce terroir n'a jamais souffert de la sécheresse grâce à cette dalle d'argile qui a su restituer très progressivement l'eau à la plante. La vigne n'a ainsi pas bloquée sa maturité. Ce sont donc des raisins parfaitement sains et avec des tanins murs que nous avons récoltés le 25/09

Extraction: 3 jours de macération pré-fermentaire à froid, suivi d'une extraction douce avec des remontages à basse pression et un délestage

Élevage en cours: utilisation de barriques de chêne Français (Taransaud, Dargaud & Jaegle, Atelier Centre France, Jobit, etc.) de 225L, 400L et 500L avec des chauffes maîtrisées afin de patiner le vin sans masquer le fruit

FAMILLE CARTEYRON

CHATEAU PENIN

CHATEAU PENIN COMBES 2022

*Notre cuvée parcellaire sur argilo-calcaire: précision du fruit, tension, longueur
Un nez d'une rare précision soutenu par une belle tension en bouche*

TERROIR

Sol très peu profond: 20 cm d'argile sur une dalle de calcaire à astéries (qui a longtemps abritée une carrière familiale). Parcelle en pente située légèrement en contre bas d'un plateau calcaire (donnant son nom au lieu dit "Combes"), ce qui confère une certaine fraîcheur au terroir

CEPAGE

100% Merlot

VINIFICATION & ELEVAGE

Raisins & vendanges: malgré la très faible profondeur du sol, la vigne n'a jamais souffert de la sécheresse de 2022 (exploitant les fissures et la porosité du calcaire). Cette parcelle est la dernière parcelle de Merlot que nous avons vendangée le 03/10. Malgré ces vendanges tardives, les mouts affichaient des pH bas à 3.3 illustrant toute la tension que peuvent ramener les beaux terroirs calcaires

Extraction: 3 jours de macération pré-fermentaire à froid, suivi d'une extraction douce avec des remontages à basse pression

Élevage en cours: utilisation de barriques de chêne Français (Taransaud, Dargaud & Jaegle, Atelier Centre France, Jobit, etc.) uniquement des barriques de 400L et 500L avec des chauffes maîtrisées. Les fruits des calcaires de 2022 sont plus délicats, nous évitons donc d'utiliser des barriques de 225L

