1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018



Château Peneau - Cuvée Patrimoine

Scea Château Peneau

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2014
APPELLATION	Côtes de Bordeaux
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Sauvignon
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe rubis assez soutenue, brillante. Nez mature qui annonce un certain velouté, arômes de cannelle, de café liégeois et de champignon. Confirmation en bouche, la chair est docile même si quelques tanins résistent, aux saveurs de cuir fin, de chocolat, de griottes à l'eau de vie. Les notes boisées presque sucrées occupent encore le terrain. Finale agréable et mûre. Servir dès aujourd'hui sur une poêlée de champignons et un suprême de pintade.

Dégusté le 14/11/2017

ACCORDS METS

Poêlée de champignons des bois
Pintade rôtie

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Scea Château Peneau
747 Route Départementale 239 Sud - Lieu-dit les Faures
33550 Haux
Tel : 0556230510
www.chateaupeneau.com