



Château Peneau - Cuvée Patrimoine



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2014

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Côtes de Bordeaux

Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon

Région: Bordelais

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

Poêlée de champignons des bois
Pintade rôtie

LIEUX DE VENTE

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