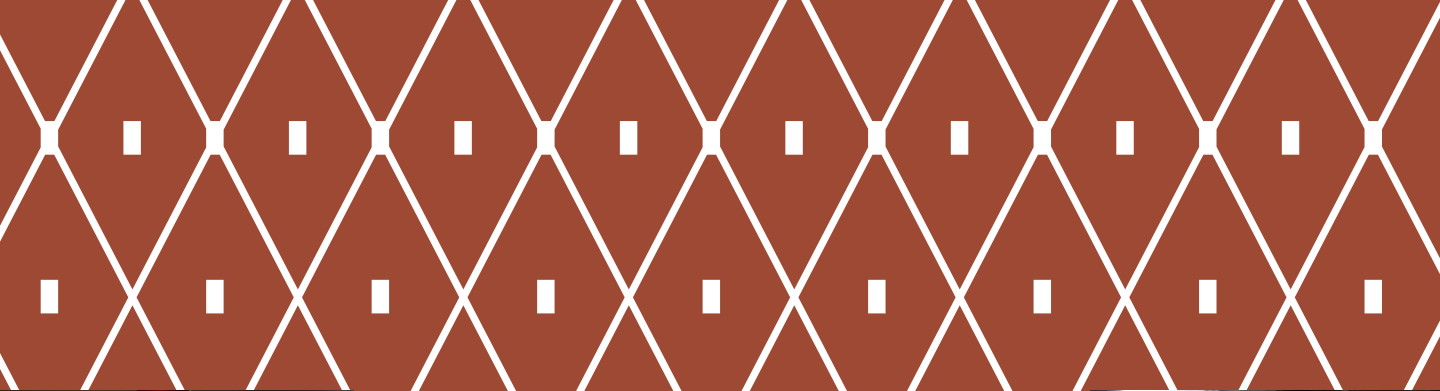




CHÂTEAU PENEAU PRESENTATION DES VINS

2024

CHÂTEAU PENEAU

PRESENTATION DU VIGNOBLE

VIGNOBLE PENEAU :

Appellations :

Cadillac Côtes de Bordeaux, Bordeaux, Premières Côtes de Bordeaux

Sol : graves et argilo-calcaire

Domaine : 29 hectares

Encépagement rouge : 60% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 10% Malbec

Encépagement blanc : 60% Sauvignon blanc et gris ; 30% Sémillon, 10% Muscadelle

Densité : 4000 à 5000 pieds par hectares

Taille : Guyot simple ou double

Culture : Traditionnelle et contrôlée.

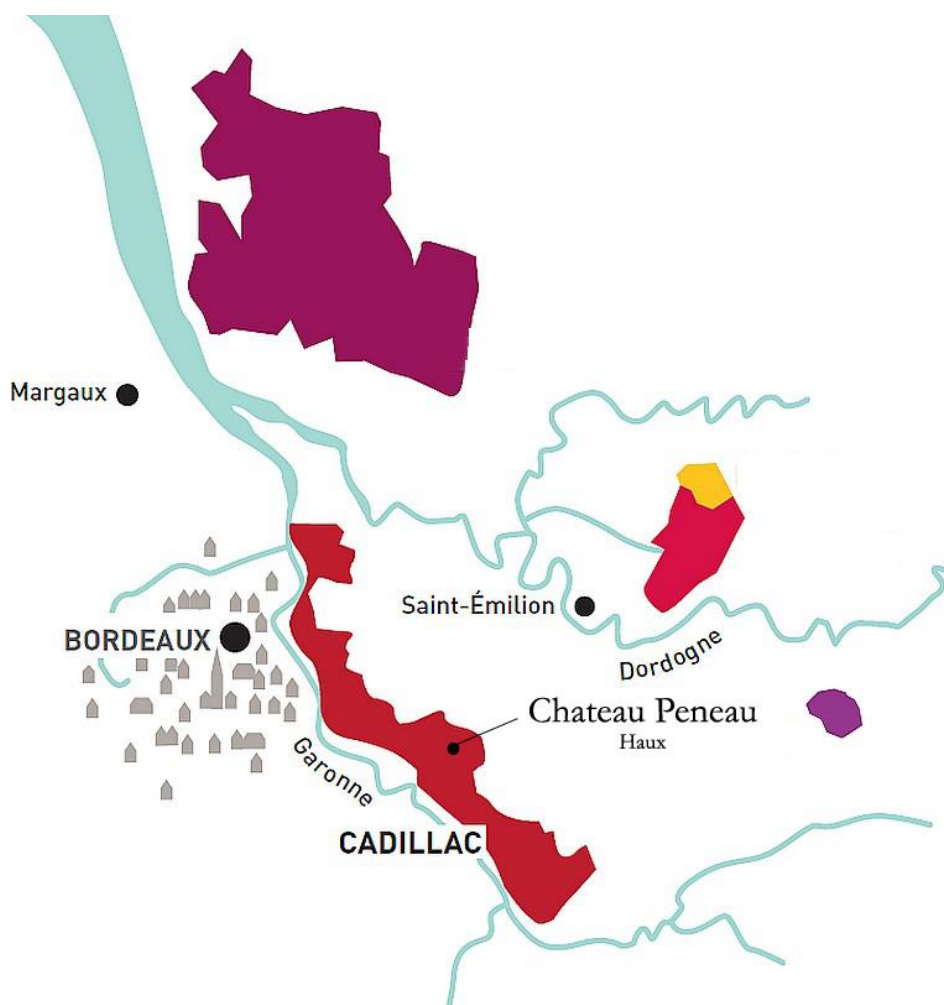
Elevage : foudre ou barrique

Agriculture **Vignoble certifié en agriculture biologique** (depuis 2024) **et HVE 3**



CHÂTEAU PENEAU

PRESENTATION DU VIGNOBLE



CHÂTEAU PENEAU - BORDEAUX BLANC SEC 2023



Appellation : Bordeaux

Cépages : 60 % sauvignon blanc, 40% sémillon

Vinification : Macération des baies sous gaz inerte pour capter le meilleur des pellicules de raisins, puis pressurage délicat et fragmenté. Clarification du moût puis fermentation alcoolique sous température contrôlée (18°C).

Dégustation :

La robe présente de légers reflets verts. Nez puissant aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche, assorti de légères touches fumées. Bouche franche et minérale, dense, avec du fruit et de la vivacité. Un joli blanc de caractère.

Conditionnement : carton

Récompenses :

- Médaille d'Or **Gilbert&Gaillard** 2020/2021
- Médaille d'Argent au **Concours Agricole de Paris 2017**
- Médaille d'Argent au **Concours Mondial du Sauvignon 2017**
- Médaille de bronze à l'**International wine competition of LA**
- Médaille d'Or au **Concours Général Agricole de Paris 2016**
- (...)

Bouteille : 75 cl – Mis en bouteille au château - Alcool : 12,5 % vol

CHÂTEAU PENEAU – BORDEAUX ROSÉ 2023



Appellation : Bordeaux

Cépages : 50 % merlot, 50 % cabernet sauvignon

Conditionnement : carton

Vinification : Vinification : Les raisins sont sélectionnés sur leur potentiel aromatique par dégustation de baies. Après éraflage, ils sont délicatement pressés dans un pressoir pneumatique et sous gaz inerte. Les fermentations ont lieu en petits volumes pour multiplier les souches de levures et gagner en complexité en cuves inox à basse température (16-20°C).

Dégustation :

Belle robe rose pâle, nez floral avec des notes de pamplemousse et de petits fruits rouges. Bouche franche et nerveuse.

A déguster en apéritif, sur des salades, des grillades ou des fruits de saison.

Récompenses :

- Sélection du millésime 2011 par le **Guide Hubert Restaurant & Vins 2011**
- Sélection du millésime 2014 par le **Guide DVE et diplôme d'Excellence (86/100)**

CHÂTEAU PENEAU CLAIRET DES 1ÈRES PALOMBES 2020



Appellation : Bordeaux

Cépages : 100% cabernet franc

Conditionnement : carton

Vinification : Les raisins sont sélectionnés sur leur potentiel aromatique et sur l'équilibre entre sucre et acidité. Le vin est obtenu par "saignées" de cuves après une macération à froid de 48h. Les fermentations ont lieu en cuves inox à basse température (18-20 °C).

Dégustation :

Vin traditionnel bordelais et historiquement appelé « claret ». Couleur rubis, clair, rouge à fragrances rosées, suaves, de grenade, de pêche de vigne. Au goût franc, de cabernet, airelle, Cranberry. Un vin rafraichissant et généreux, parfait pour un barbecue, un repas champêtre.

Récompenses :

Sélection Guide DVE (2019)

Médaille par « Flavours of France » millésime 2011

Bouteille : 75 cl – Mis en bouteille au château - Alcool : 12,5% vol

CHÂTEAU PENEAU - CUVÉE TRADITION ROUGE 2020



Appellation : Cadillac Côtes de Bordeaux

Cépages : 60% merlot, 30% cabernet, 10% malbec

Conditionnement : carton

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuve. Macération pré-fermentaire à froid pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation en cuves. La macération est prolongée afin d'obtenir un vin puissant et concentré.

Vieillessement : 12 mois en foudre de chêne

Dégustation :

Rouge sombre, rubis, profond, belle prestance aux larmes de glycérol, généreuses. Au nez de sous-bois exotiques, bois de santal, réglisse, pin, champignons. Le goût est vif, franc, cerise noire, fruits noirs, myrtilles, mûres. Finale longue, tanins fondus, châtaigne.

Récompenses :

- *Médaille d'Or Gilbert & Gaillard*
- *Médaille d'Argent Concours de Lyon 2022*
- *Médaille d'Argent Guilbert & Gaillard 2014*
Médaille d'Or au Concours International de Lyon 2012 Selection par le Guide DVE (millésime 2014 et 2015 : 86/100) Note de dégustation 15,75/20 par le magazine « Terre de vins »

CHÂTEAU PENEAU - CUVÉE PATRIMOINE ROUGE 2020



Appellation : Cadillac Côtes de Bordeaux

Cépages : 70% merlot, 30% cabernet

Particularité : Vin de vieilles vignes

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuve. Macération pré-fermentaire à froid pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Une macération et infusion douce sont prolongées afin d'obtenir un vin puissant et concentré.

Vieillissement : 12 mois en barrique neuve

Conditionnement : **nouveau carton plat personnalisé**

Dégustation :

Vin très sombre, pruneaux d'Agen très cuits, cerise d'Ixtassou. Au nez de café torréfié, toasté, boisé, sous-bois. Au goût de fruits noirs, mûres, fruits confits. Au tanins souples, ronds, fondus, bien équilibré en acidité, arômes longs en bouche.

Récompenses :

Médaille d'Or Gilbert & Gaillard (2019)

Médaille d'Or Gilbert & Gaillard (2017)

Sélectionné par **1001degustations.com**

Médaille d'Argent au Concours Général de Bordeaux 2018

Sélection du millésime 2012 et 2013 par le Guide DVE

Sélection Gilbert & Gaillard 2011 pour le millésime 2007

Bouteille : 75 cl – Mis en bouteille au château - Alcool : 13,5 % vol

HAUTE-SAGE – CUVÉE DIMITRI DOUENCE

ROUGE 2019



Appellation : Cadillac Côtes de Bordeaux

Cépages : 100% merlot

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuve. Macération pré-fermentaire à froid pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Une macération et infusion douce sont prolongées afin d'obtenir un vin puissant et concentré.

Vieillessement : 12 mois en barrique neuve

Conditionnement : carton

Dégustation :

Cyrano dirait « quel nez ! », cacao et curry. Les saveurs d'épices et de cappuccino confirment la tirade. Bel équilibre, jolie chair et grain admirable. Les tanins sont bien fondus.

Récompenses :

Médaille d'Or Gilbert & Gaillard (2019)

Médaille d'Or Gilbert & Gaillard (2016)

Double médaille d'Or au Concours Sakura Award au Japon

Médaille d'Or au Concours Gilbert & Gaillard

Sélection du millésime 2013 par le Guide DVE

Diplôme d'excellence pour la Cuvée Haute-Sage Dimitri Douence 2011 remis par le Guide DVE 2014

★★★★ Sélectionné « très grand vin » par le Guide Internet des vins 1001degustations.com

La Dame de Haute-Sage

2019



Appellation : Cadillac Côtes de Bordeaux

Cépages : 70% merlot, 30% cabernet franc

Caractéristiques : La Dame de Haute-Sage se dévoile enfin... Cette cuvée exceptionnelle du millésime 2018, c'est avant tout, une cuvée sur-mesure. **Ce vin de garage, sélectionné et égrappé à la main, a été intégralement vinifié puis élevé 18 mois en barrique neuve... et dans 4 barriques, soit pour moins de 1200 bouteilles de 0.75 cl.**

Elevage : 18 mois en barriques neuves

Emballage : carton plat de 6 bouteilles personnalisé

Commentaires :

Issu des parcelles Haute-Sage, sur des croupes de graves blanches et calcaire à astéries, au sommet de l'Appellation des Cadillac Côtes de Bordeaux, ce vin est l'expression même du merlot (70%) assemblé d'une pointe de Cabernet Franc (30%). Il dévoile, au nez, des notes de fruits rouges, légèrement truffées et développe en bouche une expression suave et délicate.

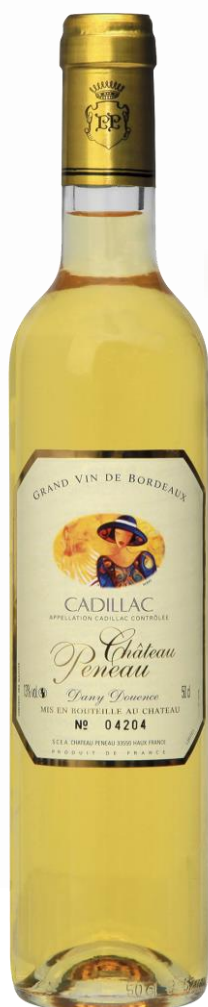
Cette **Dame de Haute-Sage**, c'est également le symbole de la féminité et du rôle important des femmes, depuis toujours, sur le domaine. Mais c'est aussi l'allégorie des 4 peintures de femmes, exposées dans le salon du Château Haute-Sage, autour de l'œuvre signée du peintre Georges Braem. Cette bouteille est l'expression même de Dame Nature et de ce qu'offre l'alchimie entre le terroir et le travail des femmes et des hommes du Château Peneau.



Bouteille haute 75 cl – Mis en bouteille au château - Alcool : 13 % vol

CHÂTEAU PENEAU – CADILLAC 2019

50CL



Appellation : Cadillac

Cépages : Sémillon – vieilles vignes

Particularité : Vendanges manuelles tardives par tries successives

Vieillessement : 12 mois en barrique

Conditionnement : carton plat personnalisé

Dégustation :

Un liquoreux qui tient ses promesses : sa robe est lumineuse, d'un jaune or étincelant. Le nez est ample, doté d'arômes d'abricots secs, d'écorces d'oranges, de miel. L'attaque est souple, une délicieuse matière aux arômes de coing vanillé, safrané, au léger boisé, bien fondu, finissant sur des notes de fleurs blanches et d'acacias. Une jolie persistance et une tendre sucrosité. Du velours... !!

- Médaille d'Or (millésime 2019) aux Citadelles du Vin
- Sélection du millésime 2016 par **1001dégustations**
Médaille d'argent au Concours des Vins Elle à Table 2016
Sélection du millésime 2012 par **le Guide DVE**

CARDINAL CRÉMANT DE BORDEAUX

BRUT BLANC & ROSE

Appellation : Crémant de Bordeaux

Cépages blanc : Sauvignon, Sémillon.

Cépages rosé : 100 % cabernet

Particularité :

Vendanges manuelles en clayettes, seconde fermentation en bouteille

Dégustation crémant blanc :

Robe dorée et pâle, bulles nerveuses. Au nez, des notes d'acacias et d'agrumes se mêlent aux arômes d'épices et de torréfaction. La structure en bouche est équilibrée, fine, la finale longue et fruitée.

Dégustation Crémant rosé :

Robe brillante, rouge groseille, bulles fines et persistantes. Au nez, des notes de cassis se mêlent à des arômes de fruits confits. La structure de bouche est fraîche, suave, la finale longue et fruitée.

Dégustation : Servir dans un sceau à glace à une température de 5° à 8°



FINE D'ALIÉNOR – FINE BORDEAUX



Appellation : Fine Bordeaux – Eau-de-vie

LE SEUL SPIRITUEUX ISSU DU VIGNOBLE LE PLUS PRESTIGIEUX DU MONDE, BORDEAUX:

Eau-de-vie obtenue par distillation de vins blancs de l'AOP Bordeaux et produite en Haute Gironde, la Fine Bordeaux concentre tous les arômes du vignoble bordelais.

Lors de la distillation les vins sont chauffés deux fois (méthode charentaise) ce qui permet d'extraire les arômes les plus fins puis, vieillie en fûts de chêne, elle acquiert ses notes de miel et sa teinte caractéristique.

La synthèse des arômes complexes qui qualifient une Fine Bordeaux de qualité se fait au fil du temps lors du vieillissement naturel des eaux-de-vie dans des barriques de chêne français à l'abri dans les chais de la Distillerie Vinicole du Blayais (entreprise familiale Douence) en plein cœur du vignoble de Haute Gironde : Producteur historique de Fine Bordeaux nous sommes à l'origine de la création de l'appellation en 1974.

FINE 1 AN – Idéal en digestif et en cocktail

Bouteille : 70 cl – Alcool : 40,6 % vol – Coffret personnalisé



CHÂTEAU
PENEAU

CHÂTEAU PENEAU

33 550 HAUX – FRANCE

05.56.23.05.10

info@chateaupeneau.com

www.chateaupeneau.com

www.facebook.com/chateaupeneau

www.instagram.com/chateaupeneau

