



Château PANCHILLE

Bordeaux Rosé



Le Bordeaux Rosé de Château Panchille est vendangé à maturité optimal du fruit. Les grappes sont immédiatement pressées pour conserver leurs potentiels aromatiques. De couleur clair et brillante, le fruit rouge explose au nez, en bouche sa fraîcheur est conçu pour être bu à l'apéritif et sa longueur s'accordera au repas, de la charcuterie, des grillades, des viandes blanches. Il accompagne des moments de détente en famille et entre amis. Production 3000 cols.



Terroir

Sol Argilo-limono-sableux. Ce sol drainé garde de la fraîcheur en période de forte chaleur.

Vignoble

4500 pieds/ha
100% Merlot
Age moyen : 20 ans

Culture

Culture traditionnelle.

L'ébourgeonnage du mois de Mai limite l'entassement des raisins
Les palissages élevés offrent une bonne surface foliaire exposée, pour une meilleure maturité.

Début Juillet l'effeuillage de la zone fructifère coté soleil levant, améliore l'aération et l'exposition des grappes.

L'éclaircissage : début Août si nécessaire la suppression d'une partie des grappes augmente la qualité des raisins.

Vinification

Le raisin à maturité optimale est vendangé mécaniquement, à la fraîcheur matinale, puis directement pressuré et encuvé rapidement pour conserver ses caractéristiques organoleptiques maximale.

Les jus sont débourbés à froid. La fermentation est réalisée en cuve inox thermo-régulées à 18°C. A l'abri de l'oxydation afin de conserver tout le potentiel aromatique.

Élevage

Les vins sont rapidement mis en bouteilles.

Caractéristiques gustatives

Sa robe rose pâle, son nez de fruits rouge, sa bouche vive et dense, il a une longue finale.

Garde

2 ans

Conditionnement

Bouteille de 75 cl
Cartons de 6 bouteilles couchées