

# Fiche technique

---

Le Rosé du Château Panchille est à boire frais de l'apéritif jusqu'au repas sur de la charcuterie, des grillades, des viandes blanche. Ce rosé sec, structuré et fruité accompagne des moments de détente en famille et entre amis.



---

## Terroir

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

---

## Vignoble

4500 pieds/ha - Porte-greffe: Riparia gloire  
80% Merlot  
20% Cabernet Franc  
Age moyen : 15 ans

---

## Culture

Cultures traditionnelles.

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 la suppression d'une partie des grappes augmente la qualité des raisins.

---

## Vinification

Vendangé à maturité optimale, le raisin est trié, éraflé, foulé, encuvé rapidement pour conserver ses caractéristiques organoleptiques maximales.

Une macération courte de quelques heure, permet d'obtenir la teinte désirée et d'extraire les aromes du raisin.

La fermentation se déroule à basse température 18°C, afin de conserver tout le potentiel aromatique.

---

## Élevage

L'élevage de quelques mois sur lies fines précède la mise en bouteilles.

---

## Caractéristiques gustatives

Une robe rose vif, un nez de fruits rouge, une bouche dense, fraîche, une finale longue et élégante.

---

## Conditionnement

Bouteille de 75 cl  
Cartons de 6 couchées