

GRAND VIN DE BORDEAUX

Vignobles Sirat

ARTISAN DU VIN



Château Panchille « les rives » est un Bordeaux moderne, fruité, souple. Les rives de la Dordogne l'ont vu naître, ces rivages d'où partaient les bateaux chargés de futs remplis de vin à la rencontre d'épicuriens lointains.

Le vin rassemble, moments de partage et d'échange.  
Les « rives » se consomment simplement entre amis.

#### Appellation

Bordeaux rouge

#### Cépages

85% Merlot  
15% Cabernet Franc  
Age moyen : 45 ans

#### Élevage

Le vin du château Panchille « les rives » est élevé 12 mois en cuves. Les soutirages sont réguliers afin d'apporter l'oxygène nécessaire à l'évolution des tannins, tout en conservant le fruit.

#### Caractéristiques gustatives

Une robe intense, un nez de fruits rouges, d'épices. Sa bouche est élégante avec des tannins souples, une finale agréable

#### Accords culinaires

« Les rives » accompagnent: charcuterie, pizzas, lasagnes et vos viandes. C'est le vin de tous les bons moments.

#### Garde

4 ans

#### Conditionnement

Bouteilles de 75 cl  
Cartons de 6 bouteilles couchées

SCEA Vignobles Sirat  
Pascal Sirat  
1 Id Penchille  
33500 Arveyres - France



Pascal +33 617 49 77 63  
Géraldine +33 609 64 63 74  
info@chateaupanchille.com  
www.chateaupanchille.com