

GRAND VIN DE BORDEAUX

Vignobles Sirat

ARTISAN DU VIN



La cuvée « Tradition » du Château Panchille est le cœur de notre production, depuis 30 ans, il présente une constance qualitative remarquable. Pascal Sirat, vinifie un vin exprimant son terroir et son millésime. Une passion dans l'élaboration, de la vigne jusqu'à la bouteille. Seuls des raisins sains, récoltés à parfaite maturité peuvent permettre une extraction douce pour faire des vins authentiques.

Appellation

Bordeaux Supérieur

Cépages

85% Merlot

15% Cabernet Franc

Age moyen : 45 ans

Élevage

Le vin du château Panchille est élevé 18 mois en cuves, et partiellement en barriques. 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, délicatement boisé. Sa bouche est dense avec des tannins souples, une finale longue et élégante.

Accords culinaires

« Tradition » s'accorde avec vos grillades, entrecôte, magret, Il se marie également avec vos fromages.

Garde

6 ans

Conditionnement

Bouteille de 75 cl; 37,5 cl; 50 cl; 1,5 l

Cartons de 6 bouteilles couchées