

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