Authentique & Fruité

En créant Château Panchille « Sans Soufre Ajouté », nous avons voulu vous offrir un vin pur. Tel qu'à l'origine, le jus de raisin fermenté, il est l'expression même du travail de la vigne.
Concentration, puissance, richesse aromatique présenté en toute simplicité une étiquette faites manuellement en recyclant les cartons.
Le tout pour votre plaisir.

Appellation

Bordeaux rouge

Cépages

100% Merlot
Age moyen : 40 ans

Élevage

Château Panchille « Sans Soufre Ajouté » est élevé 3 mois en cuves, sous gaz inerte. Il est filtré et analysé très rigoureusement avant d'être mis en bouteille en Janvier 2020. Il y a aucun sulfitage (apport de SO_2) au vendange, durant l'élevage, à la mis en bouteille.

Caractéristiques gustatives

Une robe intense, un nez de fruits rouges d'une belle complexité. Sa bouche est élégante avec des tannins jeunes.

Accords culinaires

« Sans Soufre Ajouté » accompagne vos apéritifs, charcuterie et viande rouge.

Bouchage

Diam 3

Garde

3 ans

Conditionnement

Bouteilles de 75 cl
Cartons de 6 bouteilles couchées

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

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