

Château PANCHILLE

Blanc de Fernand



Exotique et frais



Pascal a conçu le « Blanc de Fernand » pour son fils et en mémoire de son père qui appréciait partager ce vin au bord de la Dordogne, à la fraîcheur de l'ombre des arbres.

Appellation

Bordeaux Blanc

Cépage

100% Sauvignon
Age moyen : 20 ans

Caractéristiques gustatives

D'une robe jaune pâle avec des reflets vert, le nez fruité et floral, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques.
Le début de bouche dense et suave évolue ensuite sur les fruits blancs, jusqu'à une finale vive et rafraichissante.

Accords culinaires

Il accompagne parfaitement des huîtres, des fruits de mer, des poissons, viandes blanches et vos fromages

Garde

2 ans

Conditionnement

Bouteilles de 75 cl
Cartons de 6 bouteilles couchées

Bouchage

Bouchon DIAM 3 Garantie sans couleuse, ni goût de Bouchon

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