

Château Panchille



Authentique et voluptueux



«La vie en Bordeaux» du Château Panchille est le cœur de notre production, depuis 30 ans, il présente une constance qualitative remarquable.

Pascal vinifie un vin exprimant son terroir, une passion dans l'élaboration, de la vigne jusqu'à la bouteille.

« La vie en Bordeaux », ce vin authentique définit très bien notre art de vie; apprécier la nature, notre cadre de vie hors cadre, à PANCHILLE lieu féerique pour les amoureux de la vie.

Appellation

Bordeaux Supérieur rouge

Cépages

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

Élevage

Le vin du château Panchille est élevé 24 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, délicatement boisé. Sa bouche est dense avec des tannins souples, une finale longue et élégante.

Accords culinaires

« La vie en Bordeaux » s'accorde avec vos grillades, entrecôte, magret, Il se marie également avec vos fromages.

Garde

6 ans

Conditionnement

Bouteille de 75; 1,5 l
Caisse bois de 2; 3; 6; 12 bouteilles
Cartons de 6; 12 bouteilles couchées

Bouchage

Bouchon DIAM 5 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