



# Château PANCHILLE

*Les Rives*



## Fruité et souple



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

5 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