



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 faite 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. Il y a aucun sulfitage (apport de SO₂) pendant la vinification, durant l'élevage, à la mise en bouteille.

Caractéristiques gustatives

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

Accords culinaires

« Sans Soufre Ajouté » accompagne vos apéritifs, charcuteries et viandes rouges

Bouchage

Diam 3

Garde

3 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