

Château PANCHILLE



Authentique et voluptueux



«Tradition» du Château Panchille est le cœur de notre production, depuis 30 ans, il présente une constance qualitative remarquée. Pascal Sirat, vinifie un vin exprimant son terroir et son millésime. Une passion dans l'élaboration, de la vigne jusqu'à la bouteille. Seuls des raisins sains, récoltés à parfaite maturité peuvent permettre une extraction douce pour faire des vins authentiques.

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, et partiellement en barriques. 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

« Tradition » 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

