

CHÂTEAU Panchille

Graves-de-VAYRES



Puissant et raffiné



Nous avons créé cette collection de Château Panchille Appellation Graves de Vayres avec trois étiquettes car souvent nous ne savons pas écrire le nom de ce joli village « Vayres ».

Ce vin est issu de parcelles de vigne situées sur le plateau d'Arveyres. Cette petite appellation connue des initiés vous offre des vins puissants et raffinés.

Découvrez nous

Cépages

90% Merlot
10% Cabernet Franc
Age moyen : 40 ans

Élevage

50% boisé, 50% élevé en cuve. L'assemblage élargit la palette aromatique, les saveurs fruitées sont enrichies de notes toastées et vanillées offrant à ce vin une belle complexité.

Le vin est mis en bouteille au château Panchille après 24 mois d'élevage.

Caractéristiques gustatives

Une robe intense, un nez offrant des arômes puissants de fruits noirs, d'épices douces avec des notes grillées. Sa bouche dense est marquée par une grande profondeur et d'une belle structure.

Accords culinaires

Ce vin s'accorde bien avec des viandes rouges, grillées ou en sauce, le gigot d'agneau et vos fromages.

Garde

5 ans

Conditionnement

Bouteilles de 75 cl - Cartons de 6 bouteilles couchées

Bouchage

Bouchon DIAM 5 Garantie sans coulure, ni goût de Bouchon

SCEA Vignobles Sirat
Pascal Sirat
1 Id Panchille
33500 Arveyres - France



Pascal +33 617 49 77 63
Géraldine +33 609 64 63 74
info@chateaupanchille.com
www.chateaupanchille.com