

Château PANCHILLE

GRAVES DE VAYRES



Puissant et raffiné



Le Graves de Vayres de Château Panchille 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 cette appellation.

Appellation

Graves de Vayres rouge

Cépages

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

Élevage

50% boisé, 50% élevée en cuve. L'assemblage élargie la palette aromatique, les saveurs fruités sont enrichis de notes toastés et vanillés offrant à ce vin une belle complexité. Le vin est mis en bouteille 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
Caisses bois de 2, 3, 6 ou 12 bouteilles
Cartons de 6 bouteilles couchés

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