



Riche et Complexe



Alix, ma fille avec ce vin j'ai voulu exprimer notre lien profond avec la terre, nos valeurs de choix réfléchis, notre amour de faire de notre mieux, notre passion inébranlable. C'est ainsi que ce vin, le plus complexe portera fièrement ton nom.

Appellation

Bordeaux Supérieur

Cépages

90% Merlot,
8% Cabernet Franc,
1% Petit Verdot,
1% Malbec
Age moyen : 40 ans

Élevage

L'élevage en fûts de chêne neufs et d'un vin durant 12 mois.
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 et de fruits rouges sauvages. Sa bouche est dense marquée par une grande profondeur et d'une belle structure.

Accords culinaires

« Alix » s'accorde parfaitement avec des viandes rouges, grillées ou en sauce, vos gibiers et vos fromages.

Garde

5 à 10 ans

Conditionnement

Bouteilles de 75 cl; 50cl; 1,5l; 3L; 5L
Caisses bois de 2, 3, 6 ou 12 bouteilles
Cartons de 6 ou 12 bouteilles couchées

Bouchage

Bouchon DIAM 5 pour une parfaite conservation, garantie sans goût de bouchon

PASCAL : +33 617 49 77 63 | GÉRALDINE : +33 609 64 63 74
info@chateaupanchille.com | www.chateaupanchille.com

SCEA VIGNOBLES SIRAT | 1 LD PENCHILLE, 33500 ARVEYRES
TVA : FR34 841 411 440 | ACCISES : FR 018002E8928 | SIRET : 841 411 440 00016

