



Exotique et frais



Fernand, mon fils, je t'ai donné le nom de mon père en souvenir de tout ce qu'il m'a transmis. Le respect envers la mère nature, notre terroir, qui a nourri nos ancêtres et continueront de nourrir nos descendants. Ce vin blanc franc incarne l'essence même de la transmission, du partage et de l'art d'aimer.

Appellation

Bordeaux Blanc

Cépage

100% Sauvignon
Age moyen : 20 ans

Caractéristiques gustatives

D'une robe jaune pâle avec des reflets vert, le nez fruité et floral, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques.
Le début de bouche dense et suave évolue ensuite sur les fruits blancs, jusqu'à une finale vive et rafraichissante.

Accords culinaires

Il accompagne parfaitement des huitres, des fruits de mer, des poissons, viandes blanches et vos fromages

Garde

2 ans

Conditionnement

Bouteilles de 75 cl
Cartons de 6 bouteilles couchées

Bouchage

Bouchon DIAM 3 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

