



Frais et Fruité



Plus vigneron que surfeur, le fil de l'équilibre c'est en cave qu'on le travaille; et quant la vigne nous laisse le temps c'est sur la vague du Mascaret.

Appellation

Bordeaux rosé

Cépages

Merlot
Cabernet franc
Age moyen : 20 ans

Élevage

Elevage court, 4 mois.

Caractéristiques gustatives

Robe rose pâle, nez de fruits rouges, d'agrumes, de fruits exotiques, bouche équilibrée, finale vive et rafraichissante

Accords culinaires

A l'apéritif, et avec tous les repas de printemps et d'été. Parfait compagnon du jambon de pays, des charcuteries, du melon, des salades ...

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

