



## Authentique & Fruité



Sans ajout de sulfites, ce vin est l'expression du merlot qu'on vendange comme un fruit d'été, ça se joue à 24h près, sa chair jute dans la bouche. C'est notre enfant sauvage, le protégeant pour qu'il ne dévie pas, tout en lui laissant le libre cours de sa spontanéité. Frais et franc, il nous surprend avec le goût authentique du fruit, qui éclate en bouche.

### Appellation

Bordeaux rouge

### Cépages

100% Merlot

Age moyen : 40 ans

### Élevage

Château Panchille « Sans Soufre Ajouté » est élevé 3 mois en cuves, sous gaz inerte. Il y a aucun sulfitage (apport de SO<sub>2</sub>) pendant la vinification, durant l'élevage, à la mise en bouteille. Pour une belle expression du fruit.

### Caractéristiques gustatives

Une robe intense, un nez de fruits rouges d'une belle complexité. Sa bouche est élégante avec des tanins soyeux.

### Accords culinaires

« Sans Soufre Ajouté » accompagne vos apéritifs, charcuteries et viandes rouges

### Bouchage

Diam 3, pour une parfaite conservation, garantie sans goût de bouchon

### Garde

3 ans

### Conditionnement

Bouteilles de 75 cl

Cartons de 6 bouteilles couchées

PASCAL : +33 617 49 77 63 | GÉRALDINE : +33 609 64 63 74

[info@chateaupanchille.com](mailto:info@chateaupanchille.com) | [www.chateaupanchille.com](http://www.chateaupanchille.com)

SCEA VIGNOBLES SIRAT | 1 LD PENCHILLE, 33500 ARVEYRES

TVA : FR34 841 411 440 | ACCISES : FR 018002E8928 | SIRET : 841 411 440 00016

