



Authentique et voluptueux



«Tradition» du Château Panchille présente une constance qualitative remarquée. Pascal Sirat, vinifie un vin exprimant son terroir et son millésime. Une passion dans l'élaboration, de la vigne jusqu'à la bouteille. Seuls des raisins sains, récoltés à parfaite maturité peuvent permettre une extraction douce pour faire des vins authentiques.

Appellation

Bordeaux Supérieur rouge

Cépages

85% Merlot
15% Cabernet Franc
Age moyen : 45 ans

Élevage

Le vin du château Panchille est élevé 24 mois en cuves. Les soutirages sont réguliers afin d'apporter l'oxygène nécessaire à l'évolution des tannins, tout en conservant le fruit.

Caractéristiques gustatives

Une robe intense, un nez de fruits rouges, d'épices. Sa bouche est dense avec des tannins souples, une finale longue et élégante.

Accords culinaires

« Tradition » s'accorde avec vos grillades, entrecôte, magret, Il se marie également avec vos fromages.

Garde

6 ans

Conditionnement

Bouteille de 75; 1,5 l
Caisse bois de 2; 3; 6; 12 bouteilles
Cartons de 6; 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

