



Un vin élégant, à boire frais, fruité, souple et léger, un clin d'œil aux jeunes générations. 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

Vin de France Rouge

Cépage

Merlot
Cabernet Franc

Vinification

Issus de fermenté à basse température, élevage court, pour obtenir un vin fruité

Caractéristiques gustatives

Il révèle des arômes de fruits rouge. Une bouche fraîche et agréable.

Accords culinaires

Apéritif gourmand, très bon compagnons de vos repas entre amis

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

