



Puissant et raffiné



Ce micro terroir confidentiel au bord de la rivière Dordogne, défendu par une poignée de vignerons est la deuxième plus ancienne AOC Bordelaise. Son secret : avoir capturé l'esprit des deux Rives. La douceur des paysages, le mascaret ... et si la grâce des lieux devenait délicatesse dans le verre.

Appellation

Graves de Vayres rouge

Cépages

90% Merlot
10% Cabernet Franc
Age moyen : 40 ans

Élevage

50% boisé, 50% élevée en cuve. L'assemblage élargie la palette aromatique, les saveurs fruités sont enrichis de notes toastés et vanillés offrant à ce vin une belle complexité. Le vin est mis en bouteille après 24 mois d'élevage.

Caractéristiques gustatives

Une robe intense, un nez offrant des arômes puissants de fruits noirs, d'épices douces avec des notes grillées Sa bouche dense est marquée par une grande profondeur et d'une belle structure.

Accords culinaires

Ce vin s'accorde bien avec des viandes rouges, grillées ou en sauce, le gigot d'agneau et vos fromages.

Garde

5 ans

Conditionnement

Bouteilles de 75 cl
Caisses bois de 2, 3, 6 ou 12 bouteilles
Cartons de 6 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

