



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. Notre engagement authenticité, nous a incité à ne pas l'habiller d'une capsule et à utiliser un papier composé de fibres l'herbes.

Appellation

Bordeaux rouge

Cépages

100% Merlot

Age moyen : 40 ans

Élevage

Château Panchille « à l'état Brut » est élevé 3 mois en cuves, sous gaz inerte, sans soufre Ajouté. Il y a aucun sulfitage (apport de SO₂) pendant la vinification, durant l'élevage et 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

«à l'état Brut» accompagne vos apéritifs, charcuteries et viandes rouges

Garde

3 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

