

Fiche technique

Château Panchille est le cœur de la production. Elaboré depuis 30ans, il présente une constance qualitative. Pascal Sirat le vigneron souhaite vinifier un vin franc, aromatique avec une structure tannique soigné, souple. Une passion dans l'élaboration, de la vigne jusqu'à la bouteille. Seul des raisins sains, riches et mûrs peuvent offrir une extraction naturelle pour faire des vins authentique, l'expression d'un savoir faire.



Terroir

Sol Argilo-limono-sableux sur sous-sol graveleux. Ce sol drainé garde de la fraîcheur en période de forte chaleur.

Vignoble

4500 pieds/ha - Porte-greffe: Riparia gloire
85% Merlot
15% Cabernet Franc
Age moyen : 35 ans

Culture

Culture traditionnelle.

L'ébourgeonnage du mois de mai limite l'entassement des raisins

Les palissages élevés offrent une bonne surface foliaire exposée, pour une meilleure maturité.

Début juillet l'effeuillage de la zone fructifère coté soleil levant, améliore l'aération et l'exposition des grappes.

L'éclaircissage : Début août la suppression d'une partie des grappes augmente la qualité des raisins.

Vinification

Vendangé à maturité optimale, le raisin est trié, éraflé, foulé, encuvé rapidement pour conserver ses caractéristiques organoleptiques maximales.

La fermentation est réalisée en cuve inox thermo-régulées. L'extraction par remontage et la macération sont gérés par la dégustation.

Après l'écoulage les fermentations malolactique sont réalisées rapidement, en cuve inox

Élevage

Le vin du château Panchille est élevé 24 mois en cuve, et partiellement en barrique. 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 rouge, d'épice, délicatement boisé. Sa bouche est dense avec des tannins souples, une finale longue et élégante.

Conditionnement

Bouteille de 75 cl; 37,5 cl; 50 cl; 1,5 l
Cartons de 6 ou 12 bouteilles couchées