



Authentique et voluptueux



Pascal vinifie ce vin exprimant son terroir, sa passion dans l'élaboration, de la vigne jusqu'à la bouteille.

« La vie en Bordeaux », est un vin authentique il définit très bien notre art de vie; apprécier la nature, notre cadre de vie hors cadre, à PANCHILLE lieu féérique pour les amoureux de la vie.

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, délicatement boisé. Sa bouche est dense avec des tannins souples, une finale longue et élégante.

Accords culinaires

« La vie en Bordeaux » 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

