



## Fruité et souple



Château Panchille «les rives» est un Bordeaux moderne, fruité, souple. Les rives de la Dordogne l'ont vu naître, ces rivages d'où partaient les bateaux chargés de futs remplis de vin à la rencontre d'épicuriens lointains.

Le vin rassemble, moments de partage et d'échange.  
«Les rives» se consomment simplement entre amis.

### Appellation

Bordeaux rouge

### Cépages

85% Merlot  
15% Cabernet Franc  
Age moyen : 45 ans

### Élevage

Le vin du château Panchille «les rives» est élevé 12 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. Sa bouche est élégante avec des tannins souples, une finale agréable

### Accords culinaires

«Les rives» accompagnent: charcuterie, pizzas, lasagnes et vos viandes. C'est le vin de tous les bons moments.

### Garde

5 ans

### Conditionnement

Bouteilles de 75 cl

### 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](mailto:info@chateaupanchille.com) | [www.chateaupanchille.com](http://www.chateaupanchille.com)

SCEA VIGNOBLES SIRAT | 1 LD PENCHILLE, 33500 ARVEYRES  
TVA : FR34 841 411 440 | ACCISES : FR 018002E8928 | SIRET : 841 411 440 00016

