



Élégance exotique



Un raisin noir pour un vin blanc, c'était une expérimentation, finalement l'imposteur s'impose avec détermination. De la franchise, de la fraîcheur, une élégance exotique. Pour vos retours de bord de mer, pour vos apéritifs gourmands.

Appellation

Vin de France

Cépage

100% Cabernet Franc

Vinification

Issus d'un pressurage très doux, fermenté à basse température, élevage court.

Caractéristiques gustatives

Il révèle des arômes de fruits exotiques. Une bouche fraîche et agréable.

Accords culinaires

Apéritif gourmand, aussi bon compagnon des produits de la mer que de la terre.

Garde

2 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

