*Puissant & raffiné*






Graves de Vayres, un micro-terroir niché sur le plateau argilo-graveleux, au bord de la Dordogne. Son secret ? Avoir capté l'esprit des deux rives de Bordeaux : les cépages et le climat de la rive droite, la structure graveleuse des sols de la rive gauche. Porté avec fierté et conviction par une poignée de vignerons passionnés, ce lieu unique offre la douceur de ses paysages, le spectacle du mascaret… Et si la grâce de ce terroir devenait délicatesse dans le verre ? Issu des cépages Merlot, Cabernet Franc et Malbec, ce vin est élevé pour moitié en fûts de chêne. Ses arômes de vanille, de fruits mûrs et de notes grillées s'unissent avec harmonie. Il sublimera vos viandes grillées ou en sauce, ainsi que vos fromages affinés.

## Appellation

Graves de Vayres rouge

## Cépages

90% Merlot
10% Cabernet Franc
Age moyen : 40 ans

## Élevage

50% boisé, 50% élevé en cuve. L'assemblage élargit la palette aromatique, les saveurs fruitées sont enrichies de notes toastées et vanillées offrant à ce vin une belle complexité.
Le vin est mis en bouteille après 24 mois d'élevage.

## Caractéristiques gustatives

Une robe intense, un nez offrant des arômes puissants de fruits noirs, d'épices douces avec des notes grillées Sa bouche dense est marquée par une grande profondeur et d'une belle structure.

## Accords culinaires

Ce vin s'accorde bien avec des viandes rouges, grillées ou en sauce, le gigot d'agneau et vos fromages.

## Garde

5 ans

## Conditionnement

Bouteilles de 75 cl; 1,5l; 3l; 5l
Caisses bois de 2, 3, 6 ou 12 bouteilles
Cartons de 6 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