

Puissant et raffiné



Grave de Vayres, ce micro-terroir situé sur le Plateau Argilo graveleux au bord de la Dordogne à la pointe de la péninsule, entre les deux rives de Bordeaux, est défendu avec fierté et conviction par une poignée de vignerons

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
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