

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Château Panchille Rosé

Bordeaux AOC

Château Panchille

Région : Bordeaux, France.

Appellation : Bordeaux AOC.

Domaine : Château Panchille.

Cépages : 50% Cabernet Franc, 50% Merlot

Millésime : 2024

À déguster jusqu'en : 2028

Robe : rose pâle, brillante et limpide.

Nez : frais et précis, aux arômes de fraise et de groseille mûre, pamplemousse et une pincée de poivre noir.

Bouche : équilibrée et vive, rafraîchissante, croquante, sur les agrumes et petits fruits rouges.

Conclusion : un rosé de tous les jours à prix doux !

Service : servir à 8°C, parfait compagnon du melon, du jambon de pays et autres charcuteries.

Le Château Panchille appartient à la famille Sirat depuis 1789. Sur un domaine de 20 hectares, ils produisent des vins authentiques et gourmands en pratiquant une viticulture respectueuse de la nature (domaine certifié Haute Valeur Environnementale).

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90635 75 2024 **Prix catalogue** : 11.00