

Vignobles Sirat **Château Panchille**



Le Bordeaux Rosé de Château Panchille est le vin des beaux jours. Servi frais à l'apéritif ou tout au long du repas.

Appellation: Bordeaux rosé

Couleur: Rosé

Cépages: 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

Age moyen: 20 ans

Élevage: Élevage court, 6 mois

Caractéristiques gustatives: Robe rose pale, nez de fruits rouges, d'agrumes, de fruits exotiques, bouche équilibrée, finale vive et rafraichissante.

Accords culinaires: A l'apéritif et, avec tous les repas de printemps et d'été. Parfait compagnon du jambon de pays, de charcuteries, du melon, des salades,...

Garde: 2 ans

Conditionnement: Bouteilles de 75cl - cartons de 6 bouteilles couchées



LE GUIDE
HACHETTE
DES ROSÉS
2019-20

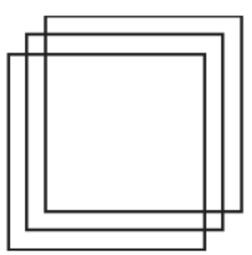
GRAND VIN DE BORDEAUX

Vignobles Sirat

ARTISAN DU VIN

Tradition Wine Team
144 Rue des Chais
33 570 Les Artigues de Lussac
+33 7 87 23 50 46
traditionwineteam@gmail.com





Vignobles Sirat Château Panchille



Pascal a conçu le « Blanc de Fernand » pour son fils et en mémoire de son père qui appréciait partager ce vin au bord de la Dordogne, à la fraîcheur de l'ombre des arbres.

Appellation: Bordeaux blanc

Cépages: 50% Sémillon, 50% Sauvignon

Age moyen: 20 ans

Caractéristiques gustatives: D'une robe jaune pâle avec des reflets vert, le nez fruité et floral, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Le début de bouche dense et suave évolue ensuite sur les fruits blancs, jusqu'à une finale vive et rafraichissante.

Accords culinaires: Il accompagne parfaitement des huitres, des fruits de mer, des pois-sons, viandes blanches et vos fromages

Garde: 2 ans

Conditionnement: Bouteilles de 75cl - cartons de 6 bouteilles couchées

Decanter

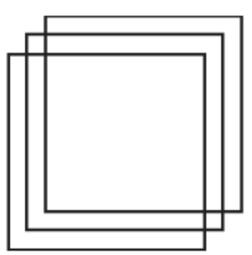
GRAND VIN DE BORDEAUX

Vignobles Sirat

ARTISAN DU VIN

Tradition Wine Team
144 Rue des Chais
33 570 Les Artigues de Lussac
+33 7 87 23 50 46
traditionwineteam@gmail.com





Vignobles Sirat

Château Panchille

Les rives



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: 4 ans

Conditionnement: Bouteilles de 75cl - cartons de 6 bouteilles couchées



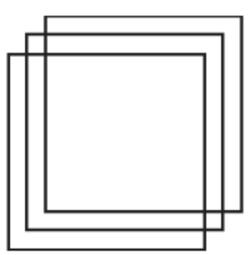
GRAND VIN DE BORDEAUX

Vignobles Sirat

ARTISAN DU VIN

Tradition Wine Team
144 Rue des Chais
33 570 Les Artigues de Lussac
+33 7 87 23 50 46
traditionwineteam@gmail.com





Vignobles Sirat

Château Panchille

Tradition



La cuvée « Tradition » du Château Panchille est le cœur de notre production, depuis 30 ans, il présente une constance qualitative remarquable. Pascal Sirat, vinifie un vin exprimant son terroir et son millésime. Une passion dans l'élaboration, de la vigne jusqu'à la bouteille. Seuls des raisins sains, récoltés à parfaite maturité peuvent permettre une extraction douce pour faire des vins authentiques.

Appellation: Bordeaux supérieur

Cépages: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Age moyen: 45 ans

Élevage: Le vin du château Panchille est élevé 18 mois en cuves, et partiellement en barriques. 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, délicatement boisé. Sa bouche est dense avec des tannins souples, une finale longue et élégante.

Accords culinaires: « Tradition » s'accorde avec vos grillades, entrecôte, magret, Il se marie également avec vos fromages.

Garde: 6 ans

Conditionnement: Bouteille de 75 cl; 37,5 cl; 50 cl; 1,5 l - Cartons de 6 bouteilles couchées



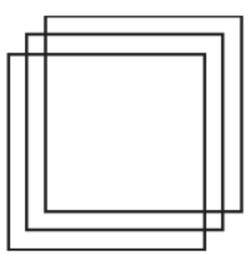
GRAND VIN DE BORDEAUX

Vignobles Sirat

ARTISAN DU VIN

Tradition Wine Team
144 Rue des Chais
33 570 Les Artigues de Lussac
+33 7 87 23 50 46
traditionwineteam@gmail.com





Vignobles Sirat

Château Panchille

Alix



« Alix » du Château Panchille est issu d'une sélection des vieilles vignes et des meilleures parcelles. Du prénom de sa fille, Pascal Sirat a à cœur d'y mettre tout son perfectionnisme pour obtenir un vin harmonieux.

Appellation: Bordeaux supérieur

Cépages: 90% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Malbec

Age moyen: 40 ans

Élevage: L'élevage en fûts de chêne neufs et d'un vin durant 12 mois. 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 et de fruits rouges sauvages. Sa bouche est dense marquée par une grande profondeur et d'une belle structure.

Accords culinaires: « Alix » s'accorde parfaitement avec des viandes rouges, grillées ou en sauce, vos gibiers et vos fromages.

Garde: 5-10 ans

Conditionnement: Bouteilles de 75 cl; 50cl; 1,5l; 3L; 5L - Caisses bois de 2, 3, 6 ou 12 bouteilles - Cartons de 6 ou 12 bouteilles couchées



Wine Spectator



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2018

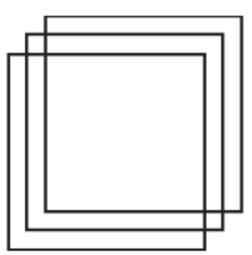
GRAND VIN DE BORDEAUX

Vignobles Sirat

ARTISAN DU VIN

Tradition Wine Team
144 Rue des Chais
33 570 Les Artigues de Lussac
+33 7 87 23 50 46
traditionwineteam@gmail.com





Vignobles Sirat

Château Panchille

Graves de Vayres



Le Graves de Vayres de Château Panchille est issu de parcelles de vigne situées sur le plateau d'Arveyres. Cette petite appellation connue des initiés vous offre des vins puissants et raffinés, découvrez cette appellation.

Appellation: Graves de Vayres rouge

Cépages: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Age moyen: 40 ans

Élevage: 50% boisé, 50% élevée en cuve. L'assemblage élargie la palette aromatique, les saveurs fruités sont enrichis de notes toastés et vanillés offrant à ce vin une belle complexité. Le vin est mis en bouteille après 24 mois d'élevage.

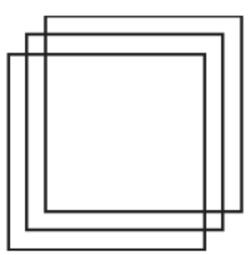
Caractéristiques gustatives: Une robe intense, un nez offrant des arômes puissants de fruits noirs, d'épices douces avec des notes grillées. Sa bouche dense est marquée par une grande profondeur et d'une belle structure.

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





Vignobles Sirat

Château Panchille

TOUT MERLOT



Bordeaux ? Oui ! Fiers de notre appellation. Sirat notre nom de famille, Une bouteille différente? Pourquoi pas Ce vin est idéal pour vos repas , fruité, souple, à boire en toute simplicité.

Appellation: Bordeaux rouge

Cépages: 100% Merlot

Age moyen: 40 ans

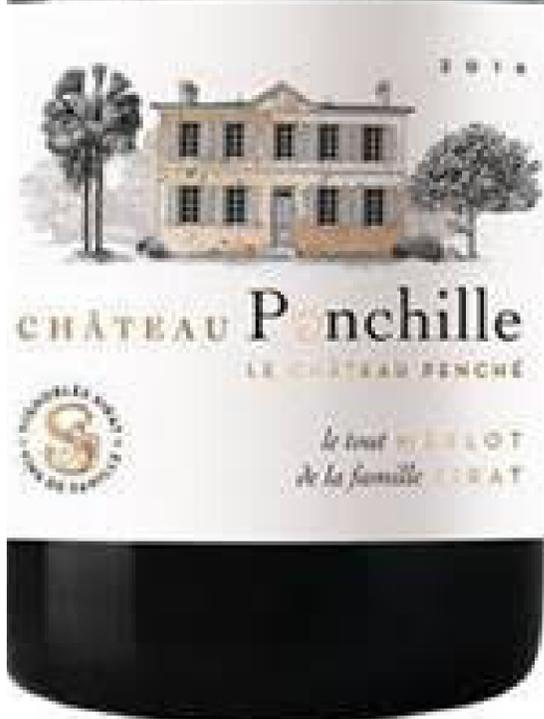
Élevage: « Tout Merlot, de la Famille Sirat » 2016 a bénéficié d'un élevage en cuve. Tout a été fait pour conserver la finesse et le fruité du Merlot.

Caractéristiques gustatives: Une robe intense, un nez de fruits rouges d'une belle complexité. Sa bouche est élégante avec des tannins croquants.

Accords culinaires: « Tout Merlot, de la Famille Sirat » accompagne sans prétention, mais avec plaisir vos repas frugaux

Garde: 5 ans

Conditionnement: Bouteilles de 75 cl - Cartons de 6 bouteilles couchées



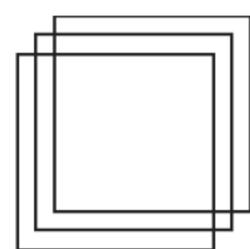
GRAND VIN DE BORDEAUX

Vignobles Sirat

ARTISAN DU VIN

Tradition Wine Team
144 Rue des Chais
33 570 Les Artigues de Lussac
+33 7 87 23 50 46
traditionwineteam@gmail.com





Vignobles Sirat

Château Panchille

TOUT MERLOT



En créant Château Panchille « Sans Soufre Ajouté », nous avons voulu vous offrir un vin pur. Tel qu'à l'origine, le jus de raisin fermenté, il est l'expression même du travail de la vigne. Concentration, puissance, richesse aromatique présentée en toute simplicité une étiquette faites manuellement en recyclant les cartons. Le tout pour votre plaisir.

Appellation: Bordeaux rouge

Cépages: 100% Merlot

Age moyen: 40 ans

Élevage: Château Panchille « Sans Soufre Ajouté » est élevé 3 mois en cuves, sous gaz inerte. Il est filtré et analysé très rigoureusement avant d'être mis en bouteille en Janvier 2020. Il y a aucun sulfitage (apport de SO₂) au vendange, durant l'élevage, à la mis en bouteille.

Caractéristiques gustatives: Une robe intense, un nez de fruits rouges d'une belle complexité. Sa bouche est élégante avec des tannins jeunes.

Accords culinaires: « Sans Soufre Ajouté » accompagne vos apéritifs, charcuterie et viande rouge

Garde: 3 ans

Conditionnement: Bouteilles de 75 cl - Cartons de 6 bouteilles couchées



GRAND VIN DE BORDEAUX

Vignobles Sirat

ARTISAN DU VIN

Tradition Wine Team
144 Rue des Chais
33 570 Les Artigues de Lussac
+33 7 87 23 50 46
traditionwineteam@gmail.com

