



AOP GAILLAC

Château Palvié

Blanc sec



Cépages : Mauzac

Sol : Coteaux argilo-calcaire du plateau Cordais

Age des vignes : 20 ans

Rendement : 40 hl/ha

Vinification : Raisins récoltés à maturité optimale et vinifiés à basse température sous CO² pour garder le potentiel aromatique. Élevage en fût pendant 9 mois.

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Le vin présente une robe éclatante d'une jaune pâle avec des reflets verts. Au nez il développe d'abord des arômes floraux et de pêche de vigne, puis à l'agitation, il s'ouvre sur des arômes de fruits secs de noisette, d'amande grillée. La bouche est délicate, bien équilibrée avec une attaque acidulée, vite contrebalancée par la rondeur. La finale est aromatique et fleurie.

Conseils pour la dégustation :

A déguster frais (10 à 12°C)

C'est un vin que l'on pourra déguster en apéritif, sur des fruits de mer ou sur un poisson à la plancha. Il est très appréciable dès maintenant mais pourra se conserver deux à trois ans.