



AOP GAILLAC

Les secrets Du Château Palvié Blanc Doux



Cépages : Loin de l'œil 50% Muscadelle 50%

Sol : Coteaux argilo-calcaire du plateau Cordais

Age des vignes : 40 à 60 ans

Rendement : 12hl/ha

Vinification : Raisins récoltés en sur maturité. Fermentation lente à basse température en fût. Élevage en fût pendant 10 mois pour développer la complexité.

Titre alcoométrique : 12% Vol.

Concentration en sucres : 200gr/l

Dégustation :

Robe dorée, brillante, vieil or. Nez expressif d'oranges confites et évoluant vers la cire d'abeille. Vin ample et charnu avec une belle longueur, présentant des arômes de fruits confits en finale. Joli vin complexe, riche, alliant puissance et élégance.

Conseils pour la dégustation :

A déguster frais (10 à 12°C)

C'est un vin que l'on pourra déguster en apéritif ou en digestif. Il accompagnera à merveille les fromages à pâte persillée.