



AOP GAILLAC

Les Secrets du Château Palvié



Cépages : Syrah 95%, Braucon 5%

Age des vignes : 40 ans

Sol : Coteaux argilo-calcaires du plateau Cordais

Rendement : 30 hl/ha

Vinification: Raisins récoltés à maturité optimale
Macération longue pour extraire tout le potentiel du vin
Elevage de 12 mois en fût pour développer la complexité et fondre les tanins
Mise en bouteille soignée pour conserver les arômes

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Robe rouge rubis soutenu. Nez complexe épicé, avec des arômes de girofle, de vanille et de réglisse. Bouche charnue avec un bon volume et des tanins ronds mais bien présents, qui donnent au vin un bon potentiel de vieillissement.

Arnaud THIERRY, oenologue

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C) et à carafes à l'avance.

Pouvant être dégusté en accompagnement de plats de viandes en sauce, gibiers, fromages

Vin ayant encore un bon potentiel de garde, 6 à 8 ans