



AOP GAILLAC

Château Palvié

Rouge



Cépages : Syrah, Prunelard, Braucol

Sol : Coteaux argilo-calcaire du plateau Cordais

Age des vignes : 30 ans

Rendement : 40 hl/ha

Vinification : Raisins récoltés à maturité optimale. Macération longue pour extraire tout le potentiel du raisin. Élevage de 12 mois pour développer la complexité et fondre les tanins (barrique et cuve). Mise en bouteille soigneuse pour conserver les arômes.

Titre alcoométrique : 12% Vol.

Dégustation :

Belle robe profonde, rouge rubis soutenu. Nez complexe de cuirs, s'ouvrant ensuite sur des arômes de mures et de cassis. Bouche ample, charnue avec des tanins soyeux et fondus. En finale on retrouve bien des arômes de fruits. Vin appréciable dès à présent mais disposant d'un bon potentiel de vieillissement.

Conseils pour la dégustation :

A déguster chambré (18°C)

Pouvant être dégusté en accompagnement de plats de viandes en sauce, de gibier ou de fromage. Vin ayant un bon potentiel de garde, 6 à 8 ans.