

AOP GAILLAC

CHATEAU PALVIE

Rouge « Intime »



Cépages : Syrah & Braucol

Age des vignes : 50 ans

Sol : Coteaux argilo-calcaire du plateau Cordais

Titre alcoométrique : 14.5% Vol.

Vinification : Raisins récoltés manuellement en cagettes à maturité optimale. Macération longue avec pigeage manuel pour extraire tout le potentiel du vin. Elevage de 24 mois en fût de chêne pour développer la complexité et fondre les tanins. Mise en bouteille soigneuse pour conserver les arômes.

Dégustation :

Accords mets vins : pouvant être dégusté en accompagnement de plats de viandes en sauce, gibiers et fromages de caractères.

Garde : 10-15ans.