



AOP GAILLAC

CHATEAU PALVIE

Rouge « Les Secrets »



Cépages : Syrah & Braucol

Age des vignes : 40ans

Sol : Coteaux argilo-calcaire du plateau Cordais

Titre alcoométrique : 14% Vol.

Vinification : Raisins récoltés à maturité optimale. Macération longue pour extraire tout le potentiel du vin. Elevage de 15 mois en fût pour développer la complexité et fondre les tanins. Mise en bouteille soigneuse pour conserver les arômes.

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.

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

Garde : 10-12ans.