



FICHE TECHNIQUE

AOP GAILLAC – Château Palvié

"Les Secrets du Château Palvié" (*blanc doux*)

Jérôme Bézios a repris le domaine familial il y a maintenant 20 ans. Depuis, il a grandement investi dans les nouvelles technologies (contrôles des températures, filtration,...), dans les pratiques traditionnelles (vendanges manuelles, travail du sol,...) et dans une équipe compétente afin de tendre vers une qualité optimale tant au niveau de la production que de la vinification.

Les vignes du Château Palvié sont très âgées et s'étendent sur 22 hectares argilo-calcaire. Elles permettent d'offrir des vins riches, puissants et élégants. L'excellente réputation de ce domaine en fait une référence de l'appellation Gaillac. Les Vignobles Bézios sont labélisés HVE (niveau 2) et Terra Vitis depuis plus de 10ans, ce qui répond aujourd'hui parfaitement aux attentes de qualité et de respect des terroirs et de l'environnement

Assemblage: 50% Loin de l'Œil, 50% Muscadelle

Degré: 12% Vol.

Vinification:

Raisins récoltés en sur-maturité.

Fermentation lente à basse température en fût.

Elevage en fût pendant 10 mois.

Notes de dégustation:

Robe dorée, brillante. 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 et élégant.

Accords:

Accompagne du foie gras ou encore des desserts.



**AOP Gaillac
Château Palvié**



S.A.R.L. French Wines & Terroirs
Avenue des Potiers – 81600 – Montans – France
Tél. +33 (0)6 24 45 27 48 - Email : contact@frenchwinesterroirs.com

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793