



# FICHE TECHNIQUE

## AOP GAILLAC – Château Palvié

### "Les Secrets du Château Palvié" (rouge)

**J**érôme 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:** 95% Syrah, 5% Braucol

**Degré:** 14% Vol.

**Vinification:**

Vignes de 50 à 80 ans. Rendement de 30hl/ha.

Macération longue pour extraire tout le potentiel du vin.

Elevage de 15 mois en fût de chêne afin de développer la complexité et fondre les tannins. Mise en bouteille soignée pour conserver les arômes.

**Notes de dégustation:**

Robe rouge rubis soutenue.

Nez complexe épicé, avec des arômes de girofle, de vanille et de réglisse.

Bouche bien charnue avec beaucoup de volume et des tanins ronds mais bien présents. Très bon potentiel de vieillissement.

**Accords:**

A déguster en accompagnement de plats de viandes en sauce, gibiers, fromages.



**AOP Gaillac  
Château Palvié**

