



FICHE TECHNIQUE

AOP GAILLAC – Château Palvié

"Château Palvié"

(rouge)

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: 45% Syrah, 45% Braucol, 5% Prunelard

Degré: 12,5% Vol.

Vinification:

Raisins récoltés à maturité optimale. Macération longue pour extraire tout le potentiel du raisin. Elevage de 12 mois en cuve. Mise en bouteille soignée pour conserver les arômes.

Notes de dégustation:

Belle robe profonde, rouge rubis soutenue. 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.

Accords:

Se déguste chambré. Pouvant être dégusté en accompagnement de plats de viandes en sauce, gibiers, fromages.



**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