



# FICHE TECHNIQUE

AOP GAILLAC – Château Palvié

"Château Palvié"

(blanc sec)

**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:** 100% Mauzac

**Degré:** 12% Vol.

**Vinification:**

Raisins récoltés à maturité optimale et vinifiés à basse température sous CO2 pour garder le potentiel aromatique.

Elevage sur lies en foudre pendant 9 mois.

**Notes de dégustation:**

Le vin présente une robe éclatante d'un jaune pâle avec des reflets verts.

Au nez il développe d'abord des arômes floraux et de pêche de vigne, puis à

l'agitation il s'ouvre sur des arômes de fruits secs, de noisette et d'amande grillée.

La bouche est délicate, bien équilibrée avec une attaque acidulée vite contrebalancée par la rondeur.

La finale est aromatique et fleurie.



**AOP Gaillac  
Château Palvié**

