



Château Palvié *AOC Gaillac Doux Les Secrets*

Cépages : Loin de l'œil 50%, Muscadelle 50%

Age des vignes : 40 à 60 ans

Sol : Coteaux argilo-calcaires du plateau Cordais

Rendement : 12 hl/ha

Vinification :

- ✓ Raisins récoltés en sur maturité
- ✓ Fermentation lente à basse température en fût
- ✓ Elevage en fût pour développer la complexité
- ✓ Mise en bouteille soigneuse pour conserver les arômes

Analyses : Titre alcoométrique : 12% vol.

Concentration en sucres : 200gr/l

Dégustation :

« Robe dorée, brillante. Nez expressif d'ornages 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 et riche. »

Arnaud THIERRY, œnologue

Conseil pour la dégustation : A déguster frais (10 à 12°C)

C'est un vin que l'on pourra déguster en apéritif ou en digestif, il accompagnera à merveille les fromages à pâte persillée.

