



## *Château Palvié* *AOC Gaillac Rouge Les Secrets*

*Cépages : 95% Syrah, 5% Braucol*

*Age des vignes : 40 ans*

*Sol : Coteaux argilo-calcaires du plateau Cordais*

*Rendement : 30 hl/ha*

### *Vinification :*

- ✓ *Raisins récoltés à maturité optimale*
- ✓ *Macération longue pour extraire tout le potentiel du vin*
- ✓ *Élevage de 15 mois en fût pour développer la complexité et fondre les tanins*
- ✓ *Mise en bouteille soigneuse pour conserver les arômes*

*Analyses : Titre alcoométrique : 13.5% vol.*

### *Dégustation :*

*« Robe rouge rubis soutenue. Nez complexe épicé, avec des arômes de girofle, de vanille et de réglisse. Bouche bien charnue avec un bon volume et des tanins ronds mais bien présents, qui donnent au vin un bon potentiel de vieillissement. »*

*Arnaud THIERRY, œnologue*

*Conseil pour la dégustation : A déguster chambré (18°C)*

*Pouvant être dégusté en accompagnement de plats de viandes en sauce, de gibier ou de fromage. Vin ayant un bon potentiel de garde, 10 à 12 ans.*

