



Château Palvié *AOC Gaillac Blanc Sec*

Cépages : 100% Mauzac

Age des vignes : 50 à 80 ans

Sol : Coteaux argilo-calcaires du plateau Cordais

Rendement : 40 hl/ha

Vinification :

- ✓ *Raisins récoltés à maturité optimale et vinifiés à basse température sous CO2 pour garder le potentiel aromatique*
- ✓ *Elevage sur lies en barriques pendant 9 mois*

Analyses : Titre alcoométrique : 12,5% vol.

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, d'amande grillée. La bouche est délicate bien équilibrée avec une attaque acidulée vite contrebalancée par la rondeur. La finale est aromatique et fleurie.»

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, sur des fruits de mer ou sur un poisson à la plancha. Il est à son apogée mais on pourra le garder deux, trois ans

