# GAILLAC ROUGE 2022 CHÂTEAU PALVIÉ

| | |
|---|---|
| Pays | France |
| Région : | Sud Ouest |
| Sous région : | |
| Cépage(s) : | 50% Syrah, 30% Braucol, 20% Prunelard |




Note de dégustation :

Belle robe profonde, rouge rubis soutenue. Nez complexe de cuir, 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 maintenant mais disposant d'un bon potentiel de vieillissement.

| | |
|---|---|
| Température de service : | 17 C° |
| Potentiel de garde : | 6 ans dans une bonne cave |
| Suggestion(s) gastonomique : | |

Plats de viandes en sauce, potée de lentilles au lard et saucisses fumées. Sélection de fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

Sur ses vignobles en coteaux argilo-calcaires du plateau Cordais, Jérôme Bézios cultive des cépages autochtones (Braucol, Prunelard) au côté de la syrah. Les raisins sont récoltés à maturité optimale. La macération est longue pour extraire couleur et charpente. L'élevage de 12 mois permet de développe la complexité et de fondre les tanins (barriques et cuves).

Puissance