

# Château de Rhodes *Blanc Sec 2014*

AOC Gaillac



## Les Cépages

100% Loin de l'Oeil

## Degré et sucre

12% vol.; sucre résiduel: 2.3 g/L

## La vigne

Superficie

0.65 hectare regroupé autour du domaine

Densité de plantation

entre 4800 et 5000 souches par hectare

Sols

Coteaux argilo-calcaires, 1ères côtes de Gaillac

Exposition

Sud, sud-ouest

Age des vignes

40 ans

Rendement

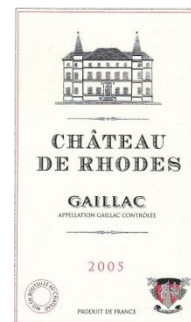
22 hl/ha

Conduite

**VIN BIO,**

certifié par FR-BIO-01

Agriculture France



## La Vinification

Mode de récolte

Vendanges mécaniques pour intervenir rapidement quand la maturité est atteinte

Vinification

Traditionnelle en cuve béton, le pressurage est doux, la fermentation se fait à 16°C. Il n'y a pas de fermentation malolactique. Les apports de sulfites sont limités à leur stricte utilité.

Élevage

La mise en bouteille se fait dès le printemps qui suit les vendanges.

Filtration

Une seule filtration juste avant mise en bouteille pour respecter les arômes et l'équilibre du vin.

Un léger dépôt peut se faire dans la bouteille, ceci n'altère en rien la qualité du vin

## Le Conditionnement

Bouteilles

Bordelaise verte de 75 cl, en carton de 6 - lot: LL14

Quantité produite

1 840 bouteilles

## Dégustation

Le nez est flatteur tout en finesse, il s'ouvre sur des notes florales et d'agrumes. La bouche est franche avec du gras lui conférant une belle persistance aromatique. On retrouve les notes d'agrumes ainsi qu'un joli côté floral.

## Comment le déguster?

A boire dès aujourd'hui. Servir frais (10°) en apéritif, sur des fruits de mer et des viandes blanches.